Nº 5 Trinclanti

1414

L. ~~XVI~~

16/c

C.8 & a folding plate wanting

Domine Lector
Aspice

Ad usum Caroli Marini
ex pulcherrimá Accumuli
Civitate
Et nunc [illegible] Organtini

Adi 29 Decembre 1560
Nel Ven.e Seminario Ascolano
Scrissi queste cose.

Laus Deo

// Finis //

43609

IL TRINCIANTE DI M. VINCENZO CERVIO,

AMPLIATO ET A PERFETTIONE ridotto dal Caualier Reale Fusoritto da Narni,

Già Trinciante dell' Illustrissimo, & Reuerendissimo Signor Cardinal Farnese, & al presente dell'Illustriss. Signor Cardinal Mont'alto:

Con diuerse aggiunte fatte dal Caualier Reale, & dall'istesso in questa vltima Impressione, aggiuntoui nel fine vn breue Dialogo detto il MASTRO DI CASA, per gouerno d'vna Casa di qual si voglia Principe con li Offitiali necessarij, vtile & gioueuole à ogni Cortigiano.

Di Alfonso Organtini

Con Priuilegio del Sommo Pontefice, e Licenza de' Superiori.

Ad Istanza di Giulio Burchioni.

IN ROMA, M. D. XCIII.

Nella Stampa del Gabbia.

CLEMENS PAPA OCTAVVS:

AD futuram rei memoriam. Cum ſicut nobis exponi fecit dile-
ctus filius Iulius Burchionius Bibliopola in Vrbe librum vulgari
idiomate compoſitum vulgo il Trinciante di Vincenzo Ceruio,
& di Reale Fuſoritto nuncupat. multis additionibus, & figuris
ornatum, ac nouiſſime auctum cum dialogo eiuſdem Realis vul-
go il Maſtro di Caſa Typis condi facere intendit. Nos eum
ſpecialibus fauoribus, & gratijs proſequi volentes. Supplicationibus eius nomi-
ne nobis ſuper hoc humiliter porrectis inclinati, dicto Iulio, vt durante decennio
proximo, à prima cuiuſque operis, ſeu voluminis præſenti editione computando,
nullus præter eos, qui a dicto Iulio vel ſuis hæredibus, ac ſucceſſoribus, cauſam
vel licentiam in ſcriptis habuerint, volumen huiuſmodi, dummodo tamen à di-
lecto filio Magiſtro S. P. examinatum, & approbatum fuerit, in alma Vrbe
totoq. ſtatu Eccleſiaſtico noſtris imprimere, aut alibi impreſſum vendere, aut
venale habere, vel proponere poſſit, auctoritate Apoſtolica tenore præſentium
concedimus, & indulgemus. Inhibentes propterea ſub quingentorum ducatorum
auri de Camera pro una ipſi Cameræ noſtræ Apoſtolicæ, & pro alia accuſatori
& Iudici exequenti, & pro reliqua tertijs partibus dicto Iulio, aut ſuis hæredi-
bus, ac ſucceſſoribus præfatis applicandorum, ac alijs arbitrij noſtri pœnis,
omnibus, & ſingulis vtriuſque ſexus Chriſti fidelibus, præſertim vero Bibliopo-
lis, ac librorum impreſſoribus, ne dicto durante, decennio librum huiuſmodi, aut
quamcunque ipſius operis, ſeu voluminis partem, tam in paruo quam in magno
folio, aut alias quomodocunque in Vrbe, totoq. ſtatu Eccleſiaſtico, præfatis ſine
ſpeciali dicti Iulij, aut ſuorum præfatorum licentia, ut præfertur in ſcriptis ob-
tenta imprimere, aut impreſſa vendere, ſeu venalia habere, vel tenere quoquo
modo audeant, ſeu præſumant. Mandantes propterea dilectis filijs Legatis,
Vicelegatis, Gubernatoribus, Prætoribus, ac alijs Iuſtitiæ miniſtris, vt quando
& quoties pro parte dicti Iulij, ſeu ſuorum præfatorum, fuerint requiſiti, eis in
præmiſſis efficacis defenſionis præſidio aſſiſtentes, faiant, auctoritate noſtra, ea-
dem præmiſſa inuiolate obſeruari, ac in contrauenientes præfatas pœnas irre-
miſſibiliter exequantur. Non obſtantibus conſtitutionibus, & ordinationibus
Apoſtolicis, ac ſtatutis, & conſuetudinibus, priuilegijs quoque indultis, & literis
Apoſtolicis in contrarium quomodolibet conceſſis confirmatis, & innouatis, cæ-
teriſque contrarijs quibuſcunque. Volumus autem, vt præſentium tranſumptis,
etiam impreſſis, manu Notarij Publici, & ſigillo alicuius perſonæ in dignitate
Eccleſiaſtica conſtitutæ munitis, eademq. præſentibus ipſis fides, vbique in Iudi-
cio & extrà adhibeatur. Datum Romæ apud S. Marcum ſub annulo Piſca-
toris Die vj. Octobris 1593. Pontificatus Noſtri Anno Secundo.

M. Veſtrius Barbianus.

ALL'ILLVSTRISS. ET REVERENDISS. SIGNOR CARDINAL ALESSANDRO FARNESE.

ESSENDOMI capitata alle mani questa operetta di M. Vincenzo Ceruio, già Trinciante di V. S. Illustriss. singolar persona, mentre visse, come ella ben sà, & tutti quelli che l'hanno conosciuta, singolarissima in questa professione, & ritrouandola imperfetta in molte parti, per la morte sopragiunta all'Auttore, mi è parso esser debito mio, come studioso di questo essercitio (tenendo massime hora appresso di lei per bontà sua il luogo di esso M. Vincenzo) di affaticarmici sopra; laqual fatica essendo hora ridotta in termine di poter giouare à molti, & sapendo esser grandemente desiderata, ho voluto lasciarla venire in luce sotto il felicissimo auspitio di V. S. Illustrissima, tenendo per certo, che si come

ha tenuto, & tien al presente buonissima protettione de gli Autori dell'opera, così sia anco per tener dell'opera istessa; si come humilmente ne la supplico, & con ogni riuerenza le bacio le sacratissime mani.

Humiliss. & obligatiss. Seruitore,

Reale Fusoritto da Narni.

TAVOLA DI TVTTO QVELLO CHE SI CONTIENE NELLA PRESENTE OPERA.

Ragionamento di Vincenzo Ceruio sopra l'offitio del Trinciante. a car. 1
Le parti che deue hauere quello che vorà seruir nell'offitio del Trinciante. 3
Quali sono quelli, che non si deuono chiamar veri Trincianti. 4
Quali sono quelli che si deuono, & si possono chiamar veri Trincianti. 4
Quanto sieno state differenti le opinioni di diuersi Trincianti intorno al garbo che deuono hauere le forcine & coltelli. 6
Dimostratione di tutte le giunture de gli animali volatili. 10
Come si nettano le forcine & coltelli, & come se gli dà il filo. 12
Il modo che si deue tenere per dar principio all'offitio del Trinciante. 12
Quello che deue fare il Trinciante prima che il suo Signore si ponga à tauola. 15
Qual sia l'offitio del Trinciante, posto che sia il suo Signore alla tauola. 17
Il modo de imbroccare e trinciar il pauone. 18
Come si trincia il gallo d'India. 25
Come si trincia la grue. 28
Come si trincia l'airone. 29
Come si trincia & diuide il fagiano. 30
Come si trincia il cappone, ò gallina. 32
Come si trincian l'oche saluatiche, e domestiche. 34
Come si trincia il pauoncino, ò gallo d'India pollastrini. 35
Come si trincia la starna. 35
Come si trincian l'anatre saluatiche, & domestiche. 36
Come si trincia la cotornice. 37
Come si trincia il pollastro. 37
Come si trincia il piccione. 38
Come si trincia la beccacia. 39
Come si trincia la tortora. 39
Come si trincia la quaglia. 40
Come si trincia il tordo. 40

Come

Come si trincia la lodola, ò altri vccelli piccioli. 41
Come si trincia vn pezzo di vaccina. 41
Come si trincia vn zigotto di caprio. 43
Come si trincia vn zigotto di porco saluatico. 44
Come si trincia vna spalla di castrato. 45
Come si trincia vna lonza di vitella. 46
Come si trincia vn lepre dal mezo indietro. 47
Come si trincia vn coniglio. 49
Come si trincia il capretto dal mezo indietro. 51
Come si trincia il capretto dal mezo inanzi. 53
Come si trincia vn lombo di caprio. 54
Come si trinciano li copiettoni. 55
Come si trincia vna porchetta di latte. 56
Come si trincia il prosciutto intiero. 58
Come si trincia vn salame. 58
Come si trincia vn pasticcio di carne grande. 59
Come si trincia la vitella ò castrato alesso. 59
Come si trincia vna testa di vitella. 60
Come si trincia vna testa di porco saluatico. 61
Come si trincia, & diuide ogni potaggio. 61
Come si trincia ogni sorte di torte & crostate. 62

Pesci.

Come si trincia il sturione. 63
Come si trincia la lampreda. 64
Come si trincia la trotta. 65
Come si trincia il carpione. 65
Come si trincia l'ombrina, spigola, & altri pesci simili. 66
Come si trincia in tonno. 67
Come si trincia la lenguattola. 67
Come si trincia il rombo. 68
Come si trincia la laccia. 68
Come si trincia il frauolino, la triglia, l'orata, & altri pesci simili. 70
Come si trincia la tenca & la carpana. 70
Come si trincia la logusta ò gambaro di mare. 70
Come si trincia il luccio grosso & picciolo. 71
Come si trincia l'ostrega. 72
Come si trincia vn pasticcio di pesce. 72
Come si trincia il granchio di mare. 72
Come si trincia il granchio d'acqua dolce. 73
Come si trincia il riccio di mare. 74
Come si trincia il gambaro di fontana. 74
Come si trincia l'oue fresche da bere. 75

Frutti.

Come si trincia il mellone. 76
Come si trincia ogni sorte di mele. 77
Come si trincia la pera. 77
Come si trincia il cardo. 78
Come si trincia il carcioffolo. 80
Come si trincia il persico. 80
Come si trinciano le faue fresche. 81
Come si trinciano li melangoli. 82

TAVOLA
DI TVTTO QVELLO CHE SI CONTIENE NELL'AGGIVNTA DEL TRINCIANTE.

Ragionameuto del Caualier Reale Fusoritto da Narni, con Giouan Batista Fusoritto suo Scolare. a car. 87
Banchetto Reale fatto in Mantoua. 88
Il modo di fare vn bellissimo Apparecchio con vn giardino, e peschería sotto la tauola. 93
Dimostratione del giardino, peschiera, statue, e animaletti, c'han da stare sotto la tauola mentre se magna. 96 & 97
Il modo che si deue tenere in riceuere & alloggiare il Papa, Cardinali, & altri gran Principi. 98
Banchetto stupendo fatto alla Regina di Spagna. 102
Banchetto bellissimo in quadragesima di latticini finti. 104
L'ordine che si tenne in leuar la confusione dal banchetto. 108
Come si trincia il cardo. 109
Come si trincia il carcioffo. 110
Come si trincia il pero. 111
Come si trincia la mela rosa. 111
Come si trincia vn pero senza tagliarli la guscia. 112
Come se monda il gambaro in più modi. 112
Auertimenti diuersi vtili e necessarij al Trinciante. 113
Le qualità di diuersi Animali quadrupedi, e volatili in terzetti. 114
Altre qualità di diuerse carni, e di pesci in Prosa. 117
Banchetto adornatissimo per le nozze dell' Eccellentissimo Signor Marcantonio Colonna, gran Contestabile &c. 119
Lo splendidissimo Banchetto fatto in Castel S. Angelo alli Serenißimi Principi di Bauiera. 123
Il mirabile Banchetto fatto nelle nozze del Sig. Solderio Patritij. 132
Auertimenti necessarij allo Scalco, ne i gran conuiti. 136
Del Maiordomo. 137
Forma, e garbo moderno de i Cortelli e Forcine da trinciare in tauola. 138
Ferri da cauare la medolla da qual si voglia osso in tauola alla presentia del tuo Signore. 11

RAGIO-

RAGIONAMENTO DI VINCENZO CERVIO.

Già Trinciante dell'Illuſtriſſ. & Reuerendiß. Sig. Cardinale Farneſe, fatto ſopra l'officio del Trinciante, à Reale Fuſoritto da Narni ſuo Scolare.

Quanto l'officio del Trinciante ſia honorato fra tutti li Principi, & gran Signori. Cap. I.

HAVENDO io promeſſo di voler ragionare ſopra l'officio del Trinciante, ragioneuole coſa mi pare ancora, che prima tu ſappi, quanto queſto officio ſia honorato fra tutti i Principi grandi. Dico adunque, che tre ſono gli officij honorati, che ſogliono dare li Principi grandi per la cura della bocca loro; cioè dello Scalco, del Coppiero, & del Trinciante: & ogni uno di queſti non ſi ſuol dare ſe non á perſone molto nobili, fidate, & domeſtiche. & che ſia il vero, in Francia, & in Alamagna (oue ſi tiene tanto conto della nobiltà,) li Principi grandi non ſogliono dare queſto officio del Trinciante ſe non al più nobile, & fidato ſeruitore, che habbino nella Corte loro. Et, ſe bene queſto officio hoggidi è venuto in coſi poco cõto, & particolarmente nella Corte di Roma, tutto è proceduto dalla miſeria di certi Prelati, liquali non ſi vergognano di voler dar quindici, ò venti giulij al meſe ad vn Trinciante, che niente meno ſi dà ad vn famiglio di ſtalla. Et di qui viene, che non ſi troua più gentilhuomo, che ſi degni di voler far queſto officio tanto honorato; & non ſolo ſi ſmarriſcono della poca prouiſione, ma della grande ſtrettezza che hoggidi regna, da non poter ſperare co'l tempo, entrate, nè altre remunerationi, conformi alla riputatione, & honoranza di detto officio; & che ſia il vero, io ne ho conoſciuti al tempo mio infiniti ſofficienti in queſta profeſsione, (a'quali non voglio dar nome, per non iſcoprire la miſeria de'lor padroni) liquali hanno pure ſeruito lungo tempo con molta fede, & pure tutto dì ſi ſono morti di fame. A benche in queſto ſi potrebbe dare anco la colpa alla mala fortuna loro, &, non à lor padroni, quali hanno pur donato & donano largamente ad altri, che forſi hauranno meritato aſſai meno di loro. Ma queſti tali Principi dourebbono imitare quel grã Re Alfonſo cõla proua de'doi forzieri, & coſi verrebbono

à leuarsi l'infamia d'intorno, & à romper la mala fortuna di quel buon seruitore; ouero dourebbono imitare il Cardin. Hippolito de Medici, ilquale in poco tempo donò ad vn suo Trinciante Portughese più di mille ducati di entrata. Io non dirò di Iacomo Brusco sufficiente Trinciante, ilquale hebbe d'entrata più de tre milla ducati, benche questo seruì à Papa Leone; ilquale ogn'uno sa quanto donò largamente ad ogni sorte di virtuosi. Ma se nõ vogliano imitare alcuno di questi, dourebbono almeno imitare il secõdo Card. Farnese mio padrone, ilqual nel principio del suo Cardinalato senza guardare ch'io fossi nato di humil famiglia, mi pigliò al suo seruitio in questo officio tanto honorato, assegnandomi assai honesta prouisione, donandomi poi di continuo denari, caualli, vestimenti & altre cose simili; & tra l'altre cose segnalate che S.S. Illustriss. mi donò, hebbi quasi in vn medesimo tempo vna pensione di scudi 60. & vno officio di Cancellaria, che valeua ottocento scudi, presente veramente degno della grandezza & liberalità sua. Io non lasserò di dire come nella calamità di Roma del 57. mi fu leuato parte di quelle poche rẽdite ch'io hauea senza alcuna mia colpa, doue S.S. Reuerendissima non mancò di darmi altretanta prouisione, cosi come ancora non mi manca & nõ mi mancarà per sostentare questa poca di vita che mi auanza, senza che S.S. Illustrissima non andò mai fora d'Italia tra le molte volte che vi fu mandato dalla Santa memoria di Paulo III. auolo per seruitio della Santa Sede, che sempre non mi menasse appresso la persona sua, seruendosi di me al pari di qual si voglia gentilhuomo che egli hauesse con lui, segno certissimo dell'amoreuolezza sua verso me; il simile faceua il Sig. Card. Sant' Angelo Farnese a Gio. Dominico suo eccellentissimo Trinciãte; Si che se di questa sorte fossero accarezzati & remunerati i buoni, non mancarebbono gentilhuomini, che volentieri seruirebbono in questo officio; ilquale se bene è venuto in cosi poco conto per le cause dette di sopra, non resta già che in se l'officio non sia honorato, & stimato infra tutti i Principi grandi; & per questo niuno gẽtilhuomo per grãde che egli si sia, nõ si dourebbe sdegnar di saperlo fare, se non per altro, almeno per potere in vn bisogno seruire il suo Signore, ouero alla sua Dama: come fece molti dì sono, vno de maggiori Signori della Corte, ilquale nel tempo di state ritrouandosi fuor ad vn suo giardino, doue erano di molte gẽtildonne, lui nell'hora della cena postosi a tauola a canto ad vna di quelle sopramodo bellissima, laquale sõmamente amaua, & desideraua di seruirla, fattosi dare dal Trinciante che li staua appresso vua forcina & vn coltello, & leuatosi in piedi imbroccò vn fasano; & lo trinciò a quella Dama con tanta buona gratia, quanto haurebbe fatto il miglior Trinciante d'Italia. Questo so ben io che nõ era suo mestieri, sendo egli di casa Illustrissima bisognaua che hauesse imparato per suo spasso da qualcheduno sufficiente in questa professione, per seruirsene poi in vna simile occasione. S'io volessi, potrei nominarui vn gẽtilhuomo, ilquale e stato Trinciante al tempo mio d' vn gran Cardinale, & per le sue buone qualità, fu da Gulio III. creato Cardinale di Santa Chiesa. Ma se questi Signori detti di sopra, non si sono sdegnati d'impara-

re, quale è la causa ch'io vedo certi gentilhuomini saluatichi, quali si danno a credere, che se sapessero fare & essercitassino questo officio, di perdere tutta la loro riputatione; ma inuero si gabbano, perche il sapere vn gẽtilhuomo fare di molte cose non gli può arrecare se non grandezza & riputatione; & se non fusse che io non voglio esser troppo longo; io vi direi infiniti Signori, quali hanno saputo gentilmẽte fare questo officio, & per questo non hanno persa la loro riputatione. Questo adunque crederò douerebbe bastare in hauerti mostro quanto l'officio del Trinciante sia honorato. Resta hora che tu sappi le parti che deue hauere quello che vuole seruire in questo officio con qualche gran Signore.

Le parti che deue hauere quello che vorrà seruire a qualche gran Signore nell'officio del Trinciante. Cap. I I.

HAVENDOTI io mostrato assai sufficientemente quanto l'officio del Trinciãte sia honorato, resta ancora che tu sappi le parti che deue hauere quello che vorrà far questo officio. Dico adunque che fà bisogno sia nato di honoreuole famiglia, perche a chi vuol seruire alla persona di qualche gran Signore, gioua molto l'esser nato nobile, ò almeno bisogna essere benissimo creato; perche vn'huomo che sia modesto, & dotato di buone creãze, sarà sempre tenuto conto di lui tra ogni sorte di persone; bisogna poi che lui habbia il modo di spẽdere, pche ordinariamẽte bisogna che il Trinciante vada benissimo abrigato di vestimẽti, di seruitori, di caualli, & altre cose simili, cõ le quali possi mantenere la riputatione di cosi honorato officio, & cõparire honoreuole alla presenza del suo Signore, che essẽdo quello mal vestito, sarebbe tenuto poco cõto di lui, se bene fosse il più nobile & sufficiẽte Trinciante del mõdo. Bisogna poi che lui sia di giusta pportione di vita, & che lui nõ sia zoppo ò guercio, ne stroppiato in alcuna parte della psona, ne meno vuole essere molto grãde, ne troppo piccolo, che l'uno & l'altro sarebbe brutto vederlo trĩciare ad vna tauola d'un Signore. Deue poi essere modestissimo nel parlare, è tãto piu quando seruirà il suo Signore, che in quel punto non deue parlar mai se non è prouocato, fuggendo ancora di non fare come certi, quali quando seruono, parendoli esser fratelli del suo Signore, si appoggiano con le mani su la tauola, ragionando poi fuora di proposito; & molte volte per fare il facerto diranno mal d'altri laudando se stessi, cosa che inuero sta malissimo ad ogni sorte di persona, & particolarmente nel Trinciante. Bisogna che il Trinciante sia ardito, & non prosontuoso ne sfacciato; ardito dico, che quando lui seruirà ad vna tauola doue sono di molti Signori, che lui non si smarrisca, & non si perda d'animo, perche li tremeriano le mani di sorte, che non potrebbe far cosa buona, doue ne restarebbe vituperato da ogn'vno. Deue poi il Trinciante hauer buona vista, & bonissimo giuditio per poter imbroccar giusto, & diuidere quella robba che hauera sopra la forcina, & questa è la più difficil parte che vi và nel saper imbroccar giusto tutte quelle cose che si vogliono trinciare. Bisogna che quello vsi ogni diligenza di conoscere il gusto del suo

patrone, per potere poi darli di mano in mano tutte quelle cose che più li piaceranno. Deue poi il Trinciante sopra ogni altra cosa esser fidelissimo a quel signore che lui serue, però bisogna che lui auertisca molto bene a tutte quelle cose che toccano all'officio del buono, & fidato Trinciante, come da me intenderai; ma bisogna auertire che tutti quelli che fanno professione di Trinciante, che non sono però degni di esser chiamati per tali, ne manco son degni di seruire alla persona d'alcun Signore, come tu intenderai nel seguente capitolo.

Quali sono quelli, che non si deuono chiamare veri Trincianti. Cap. III.

COSI come non è lecito se non alli Prencipi grandi di tenere il Trinciante, & cosi come non è concesso ad ogni uno di seruire in questo officio, cosi non è manco honesto che tutti quelli che seruono in tale officio, si debbiano chiamare veri Trincianti. Perche ancor che vn Ciauattino saprà acconciare vna scarpa, non per questo se li deue dar nome di buon Calzolaro. Però à me non pare cosa honesta che si debbia chiamare Trincianti certe gentaglie, lequali io ho visto molte volte in Roma, Venetia, Bologna, Fiorenza, & particolarmente quasi per tutta la Lombardia nelle case de gentilhuomini cosi nelle cene ordinarie, come ne i gran conuiti; quali nell'hora del mangiare si pongono vna saluietta innanzi sotto la centura in foggia di grembiali, riuoltandosi le maniche indietro sino al gombito, come si volessero fare la beccaria, poi alla credenza con vna gran forcina imbroccano vn cappone, ouero vn gran pezzo di carne, la quale pongono poi sopra vn gran tagliero di legno, & con vn gran coltello; di quello ne faranno la notomia, tagliando ogni cosa a trauerso senza alcuna consideratione, ponendo poi di quella cosi tagliata sopra molti tondi, quali pongono poi nel mezo della tauola; & se per sorte manca la robba sopra essi, di nuouo ritornano à trinciare nel modo di prima, & col tagliero in mano anderanno attorno alla tauola, & con la punta del coltello vanno rifondendo doue sara bisogno, & di questo modo faranno di tutte quelle sorti viuande, che vogliono dare à mangiare à lor padroni. Questa sorte di tagliare non si deue dire trinciare, ne questi tali si deuono chiamar Trincianti; ma noi di ragione gli potremo chiamare macellari, ouero Trincianti da Tinelli, & di questa sorte non voglio io che nessuno gentilhuomo impari, peroche li sarebbe gran vergogna; ne di questa sorte di trinciare intendo io di voler ragionare; ma co'l seguente capitolo ti mostrerò di qual sorte deue esser vno che si possi chiamare vero Trinciante.

Quali sono quelli che si possono, & si deuono chiamare veri Trincianti. Cap. IV.

OGNI gentilhuomo ò qual altro si voglia, che faccia vna professione, deue sforzarsi con ogni suo potere di farla con la maggior riputatione

tatione che per lui si possa, perche non è dubbio alcuno, che l'huomo non è honorato, ne riuerito, se non quanto col mezo delle sue virtù & buone creanze si fa honorare & riuerire, però quello che vorrà seruire in questo officio a qualche gran Signore, deue co'l suo puro & sincero giuditio cercare di appoggiarsi alla seruitù d'vn Principe giusto, nobile, & da bene, & non ad vno ignobile, fallito, & mal creato; perche da quello non potra se non riceuere vtile, & honore, & da questo danno & vergogna; si come si potria mostrare con infiniti essempi accaduti al tempo nostro; & questa è la prima consideratione che deue hauere quello che vuole seruire in questo officio del Trinciante. Deue poi il vero Trinciante (come ho detto) esser fidelissimo al suo Signore, & porre diligenza in quello che tocca a lui di hauere grã cura della bocca sua, & ogni volta che lui seruirà a tauola del suo Signore, è debito suo di ponersi a fronte a lui, ò vero in capo della tauola, perche vno di questi due luogi si concede al trinciante per potere far fare la salua de tutte le viuande, che saranno poste in tauola alla presenza de suo Signore, ilquale essendo tu in altra parte, non ti potrebbe vedere. Ma dico bene che sendo la tauola impedita da qualche gran personaggio, che non potesti capire in vno delli duoi luoghi, che in questa occasione tu ti deui accommodare in altra parte, che non ti sarà vergogna alcuna; ma dirò bene poi, se il Trinciante per l'ordinario si lascierà condurre a trinciare lontano dalla vista del suo Signore, che li sarà gran vergogna, & non sarà degno d'hauer il nome di trinciante. E lecito a vno degno di tal nome, seruendo il suo Signore, di farsi vn piatto per la bocca sua di quelle viuande trinciate, che vengono ad auãzare al seruitio della tauola del suo Signore: & quando a questo volesse contradirli il mastro di casa, & ardisco di dire, il Signore proprio, egli non lo deue comportare, pregiudicando ciò alla riputatione, & sufficienza del detto Trinciante. Procurerà adunque di farsi il suo piatto come è honesto, se non per altro, almeno per non perdere questa preminentia. Perche si come al Scalco è lecito di farsi serbare vn piatto ò due, di quelle viuande che si leuano di tauola del suo signore per l'auttorità del suo officio, & parimente al Coppiero di pigliarsi vn fiaschetto, o due di vino, di quello della bocca del suo signore; è parimente lecito & honesto che il Trinciante, come vno delli tre principali del la bocca, si facci il suo piatto prima che la robba si leui di tauola, & quando non lo facesse mai per altro, dourebbe farlo almeno per schiffare la lordezza di coloro che dispensano la robba, leuata che sia della tauola del signore, laquale subito pongono in certi catini di rame vnti di maniera, che a pensarui solamente oltre il mesticare insieme vna viuanda conl'altra, fa volger lo stomaco la diuidono poi tanto sporcamente che Dio ne guardi ogni fidel christiano, sarà ragioneuole adunque per questo & altri rispetti, che il Trinciante si facci il suo tondo prima che la robba vada nelle mani di questi tali. Ma per tornare doue lasiai dico, che il vero Trinciante sarà quello che trincierà ogni cosa sopra la forcina alta dal piatto, che vulgarmente in Italia si suol dire il trinciare in aria, & in vero fra tutte le foggie di trinciare, non si puo trin-

ciare nella piu bella & piu gentile di questa, dellaquale intendo io di volere ragionare; ma si come à quello che vorrà imparar di caualcare bisogna che montato che sarà sopra il cauallo impari di saper star giusto sopra la sella, portar ben la vita, tener ben le gambe, & hauer buon calcagno & bona mano, per saper battere il cauallo à tempo col sperone & bachetta, & altre cose; cosi e parimente necessario à quello che vorra imparare di trinciare di sapere prima come vanno fatte le forcine & coltelli, & di qual tempra, & come si nettano & se li dà il filo, & come si tengano nelle mani, & come si deueno adoperare & star giusto con la persona nell'adoperarli, & molte altre cose assai, lequali io ti mostrarò ciascuna al suo loco.

Quanto siano state differenti l'opinioni di diuersi Trincianti, di qual garbo si debbino fare le forcine & cortelli per trinciare. Cap. V.

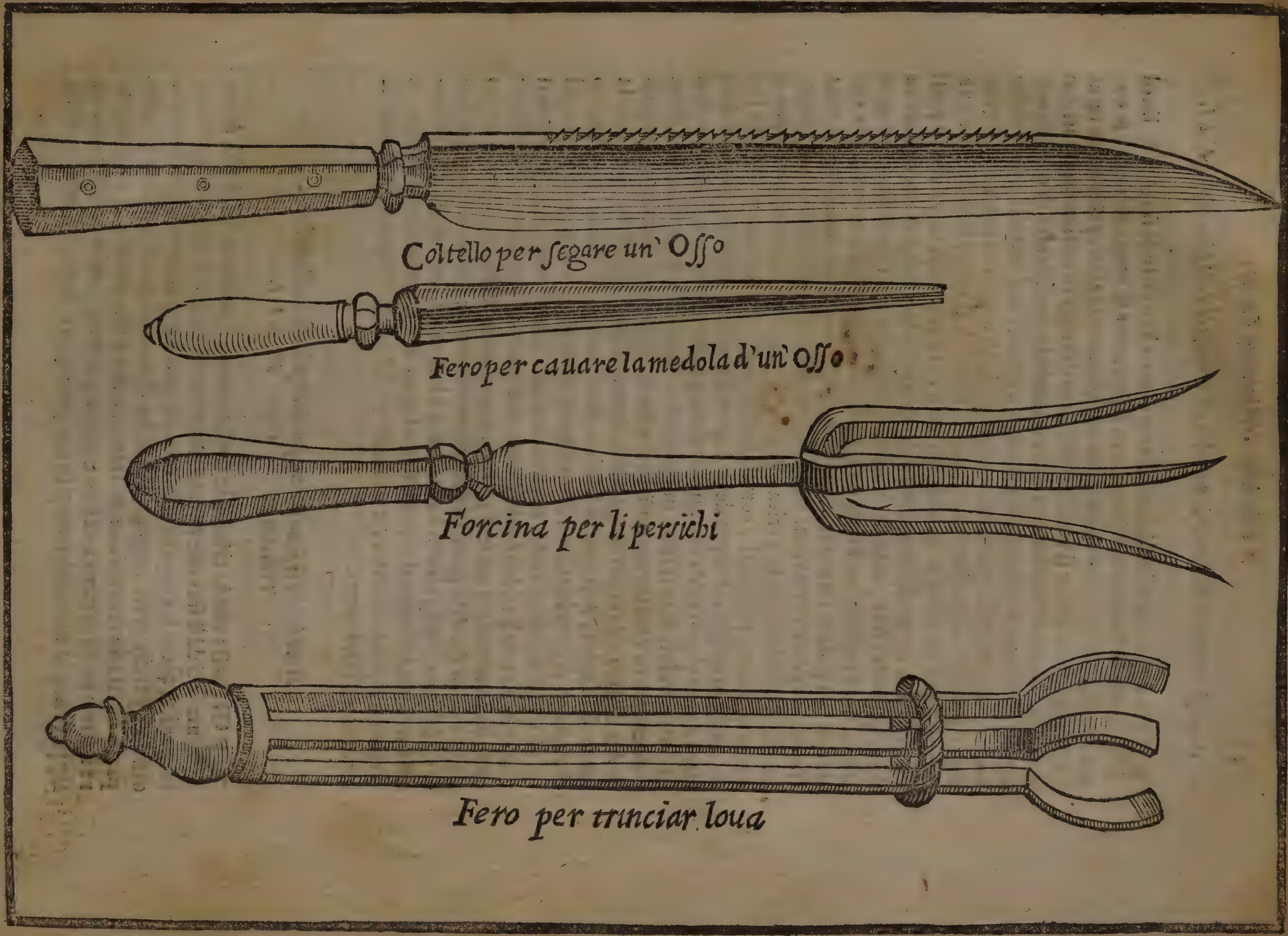
COSI come sono differenti le nationi & costumi de gl'huomini, cosi ancora bisogna che siano state differenti l'opinioni de Trincianti, di qual garbo si debbino far le forcine & li coltelli per trinciare. In Francia & in Alamagna li trincianti de Principi grandi non adoprano se non le forcine longhe di manico & sottile & corte di branchi, & tanto corti che volendo con essa imbroccare vn cappone, per la cortezza loro non si potrebbe; adoprano poi li coltelli grãdi lõghi di manico & di lama, & il piu di esi senza punta benche loro non imbroccano, & non trinciano cosa alcuna sopra la forcina, ma quando vogliono trinciare al lor signore pongono la ponta della forcina nel petto d'vn cappone, ouero in vn pezzo di carne cosi nel piatto senza leuarlo in alto, & quel petto, ouero di quella carne ne tagliano le fette larghe & sottili, & quella sopra la punta del coltello pongono sopra il tondo del suo signore, & il simile fanno di tutto quelle cose che vogliono trinciare; & se pur vorranno trinciare, vn cigotto ouero vna spalla di montone, di caprio, ò di altro animale, quelli pigliaranno l'uno de capi della saluietta che tengono sopra la spalla, & quello inuoltaranno intorno al piede del cigotto, & quello con la mano manca lo leueranno in alto, tagliandolo poi col coltello le fette larghe, grande ò picciole come più piace al suo signore. Questo modo di trinciare à lor pare molto bello, come quelli che non sanno trinciare al modo nostro, benche da vn tempo in qua per la domestichezza de Principi forestieri con noi altri li loro trincianti si sono andati accommodando in parte di trinciare al modo nostro; Hora per tornar doue lassai, dico che per questo garbo de forcine & di coltelli à lor pare molto bello, & lor se ne seruono, che non seruirebbono à noi p essere molta differẽza da lor trinciare al nostro. In Spagna & in Napoli, doue sono homini sufficienti in questa professione, non è molto tempo che adoperauano se nõ le forcine corte di manico & longhe di branchi, grosse, & graui, & fatte con brutto garbo; & li coltelli corti di manico, & di lama, & largo & corto, ilqual piegaua con la punta innanzi;

ta innanzi; questa sorte di forcine & di coltelli si possono adoperare per trinciare al modo nostro, ma per la cortezza loro sono ancor facili al toccare la carne con le mani, & il tagliarsi le dita; & che sia il vero da vn tempo in qua l'una & l'altra natione li hanno tralassati; Sono poi stati Trincianti in Roma che hanno fatto la forcina con li branchi lunghi vna volta più dell'ordinario, pensando di seruirsene poi per imbroccare tre ò quattro vccelli in vna volta trinciando poi quelli l'uno dopo l'altro, per far più presto; ma hanno trouato che mentre voleuano smembrare quel primo verso la punta della forcina, ne succedeua dui incommodi, l'unn che con si poteua adoperare se non la punta del coltello, l altro che non si poteua dare li suoi colpi alle congiunture ordinarie, per l'impedimento che li daua quel di dietro, di sorte che quel tordo quaglia, ò altro vccello non si poteua trinciare con quella facilità che si sarebbe fatto hauendone vn solo sopra la forcina, di modo che questa sorte di forcine non facendo profitto alcuno si sono poi tralassate, ma questa forcina haurebbe seruito in vna lepre; alcuni poi hanno voluto fare il coltello che tagli dalla banda della costa, dal mezo innanzi in foggia di vna punta di spada, volendo seruirsene nel smembrare vn pollo, ponendo il coltello in esso senza voltarlo mai intorno, seruendosi delli dui tagli senza leuarne mai il coltello; ma io viddi molte volte adoperare questa sorte di coltelli, & volendone adoperare anch'io, trouai che di dieci colpi che io daue col taglio ordinario, non ne dauo dui col taglio della costa, anzi volendo io adoperare l'uno & l'altro taglio, mi daua molte impedimento, perdendoui molto tempo; conoscendo ancora che quel tale che trouò questa inuentione, intrauenne a lui quello che intrauenne a me; di sorte che si concluse che molto meglio, & con più facilità si adopra vn coltello con il suo taglio ordinario, che non si fa questo che taglia dalle due bande: Sono poi stati altri che hanno fatto due lame di coltello con vn manico solo: ma il manico dell'una si conficaua nell'altro tanto bene, che pareua vn manico solo, ma le due lame lontano l'una dall'altra quanto si poteua cacciare il dito lūgo tra l'una & l'altra lama, & con queste due lame aggiunte insieme fu fatto per seruirsene a trinciare vna vaccina minuta, ouero vn cigotto, non sapendo forse questo tale, che ancora si possono tenere nella medesima mano dui coltelli, & adoperarli con molta facilità, come ti mostrero quando ti ragionerò del modo di trinciar la carne di vaccina, senza far quella manifattura d'aggiungere le due lame insieme. Tutte queste inuentioni di forcine & coltelli sono più tosto state messe in luce per mostrar di saper più de gli altri, che per vtile che se ne possa trarre; & che sia il vero, vedesi che hoggidì tutte queste foggie si sono tralassate, & l'inuentioni sono restate a gl'inuentori, & cosi auuerà facilmente à quelli che vorranno vscire dell'ordinario, & massime in certe cose simili. Il vero garbo adunque delle forcine & coltelli, mi pare debbe esser conforme a quello delli coltelli & forcine che adoperauo io, quando seruiuo in questu officio il Cardinale Farnese mio patrone, & di quella sorte, che hoggidì si costuma in Roma, & fra tutti quelli che fanno professione di Trinciante,

ciante, & inuero fra tutte le foggie, non ſi può trouar la più bella ne più vtile di queſta, la quale foggia & garbo ha da eſſere appunto nel modo che tu intenderai.

Di qual garbo & di qual tempera ſi deuono fare le forcine, & li coltelli. Cap. V I.

EGLI è tanto grande il numero delle coſe che ſi hanno da trinciare, & tanto diuerſe l'una dall'altra, che chi voleſſe di continuo adoperare vn coltello & vna forcina, nõ ſarebbe poſsibile. Adunque è di neceſsità, coſi come ſono differenti le viuande che ſe hanno da trinciare, che ancora ſieno differenti le forcine & coltelli che ſi hanno d'adoperare. Dico adunque che di tre ſorti hanno da eſſere le forcine & li coltelli, cioè la grande, la mezzana, & la picciola, & ogni forcina deue hauere il ſuo coltello ſecondo la lor proportione. Volendo io prima dire della forcina, ſi deue credere quello ch'io dirò di vna che s'intenda ancora delle altre due che li vãno appreſſo. Deue adunque la forcina eſſer tutta di ferro, & dolce di tempra, acciò che percotendo il taglio del coltello in eſſa, quello non ſi ſgrani ò ſi rompa; laquale forcina deue eſſere compartita in tre parti eguali; deue poi eſſere lunga di manico & di branchi, fatta con giuſta proportione ſecondo la grandezza della forcina; la prima parte del manico cioè quella che ſi tiene nella mano, deue eſſer alquanto groſſa, fatta con quattro faccie, acciò ſi poſſa tenere più ferma nella mano, ancora che vi ſi poteſſe fare il bottone nella teſta per ornamento della forcina, pur io lo laſcerò, accioche con più facilità quella ſi poſſa nettare; La ſeconda parte del manico che ſarà ſino alli branchi, queſta deue eſſere più ſottile aſſai, fatta cõ otto faccie, per fare la forcina più leggiera & con miglior garbo; La terza & vltima parte ſaranno li branchi, liquali vanno diuiſi l'uno dall'altro aſſottigliãdoſi ſino alla punta con quattro faccie ſeguite; & ſe bene li brãchi ſaranno più lunghi d'vna delle tre parti, non importa, perche li branchi lũghi ſono più vtili, & fanno la forcina più bella. Ha d'auertire il maeſtro che li farà nel darli quella volta che diuide li dui branchi, che ſia netta & ſenza alcun pelo, perche molte volte auuienne che biſognerà ſecondo l'occorentie aprire & ſtringnere li branchi, che non eſſendo quella volta netta, la forcina ſalerebbe in due pezzi; Vuole eſſere ancora lauorata polita di lima, & ancora brunita di ſorte che paia tutta d'argento, & queſto modo ſi deue tenere nel far le forcine, ogn'vna di loro ſecondo la grãdezza & qualità ſua. Il coltello poi deue eſſere corto fatto tutto il manico & la lama di acciaio finiſsimo; ilquale coltello deue eſſere di manico groſſetto alquanto, fatto cõ quattro facce ſmiſato vn poco dalla bãda della coſta, & del taglio; deue poi la lama eſſere lunga, ſtretta, & ſottile, ſecondo la lũghezza & cortezza del coltello; laqual lama deue piegare poco ò quaſi niente con la punta innanzi. Fatto che ſarà il coltello di martello, biſogna darli il ſuo garbo con la lima, & quando ſará giuſto ſecondo il modello biſogna darli la tempra; ma qui biſogna hauer molta auuertenza, perche


Coltello per segare un' Osso
Fero per cauare la medola d'un' Osso
Forcina per li persichi
Fero per trinciar loua

Come si nettano le forcine, & cortelli, & come se li dà il filo. Cap. VII.

NOn basta che ti habbia mostrato come vāno fatte le forcine & li coltelli, che ancora bisogna che tu sappi come si tengano netti, & come se li dà il filo per far che sempre taglino come rasori, e cosi come ogni vn di qual professione si voglia è obligato di tener in ordine suoi libri, sue arme, suoi ferri, & altre cose simili, secundo la professione di quello, cosi ogni Trinciante è obligato di tenere in ordine li suoi coltelli, & fare si che sempre radino; & se il coltello non taglierà, il Trinciante per sufficiēte che sia nō potrà fare cosa buona; volendoli dunque nettare, & darli il filo, tu tererai l'ordine che ti mostrerò qui sotto. Io voglio dunque che tu pigli un pezzo di legno di salice lungo due palmi, e largo due dita, ilquale tu farai spianare cō la pialla dal mastro di legname da tutte le bande, il qual legno tu lo poserai poi sopra una banca ò doue più ti piacerà, pur che quello stia posato fermo, che non si muoua, hauendo poi di quella rena che suole cadere della ruota dell'arratore, ò altra rena simile, laquale deue essere ben secca & ben trita, & di questa ne butterai un poco sopra il detto legno, poi piglierai il cortello nel manico, & cō molta prestezza leggiermēte lo fregherai sopra detto legno da tutte le bande il manico & la lama, tanto che tu ueda che quello sia ben netto, di poi che il coltello sarà netto uolendoli dare il filo, tu butterai di nuouo un poco piu della detta poluere sopra q̄sto legno, tenēdo il coltello stretto nel manico, ilquale cō molta destrezza andrai fregando la lama da tutte due le bande uerso la parte del taglio, & come tu sentirai che il coltello si riscalda sarà segno che quello piglierà presto il filo, all'hora cō molta prestezza lo fregharai uerso il taglio dalle bande, auertendo a far di modo che il taglio non si riuolti piu da una banda che dall'altra, ma che quello resti pari & giusto; & quando tu uorrai sapere se il coltello haurà preso il filo, tu tirerai il taglio sopra l'ogna del dito grosso della mano māca, & se il taglio vi si attaccherà sarà segno che il coltello haurà il filo a bastanza. Le forcine poi volendole nettare, le fregarai sopra il detto legno con la medesima poluere, la quale farai polita & bella, e tenendo quest'ordine sempre li tuoi coltelli saranno puliti, & netti.

Il modo che si deue tenere per dare principio all'officio del Trinciante. Cap. VIII.

NON basta che io ti habbia mostro come si nettano li coltelli, & come se li dà il filo, che ancora bisogna che tu sappi come si tēgono nelle mani, & come se adoprano, & come si deue far ꝑ dar principio a questo officio; perche gran vergogna sarebbe d'vno che non hauesse mai adoprato questa sorte di forcine & coltelli, che all'improuiso se volesse porre à seruire alla presenza del suo Signore, & però sara bene che prima tu sappi il modo che deui tenere in dar principio. Io voglio adunque che

prima

prima da te ſolo, ò accompagnato come à te piacerà, che tu facci accommodare le tue forcine & coltelli ſopra vn tondo con vna ſaliera nel mezzo piena di ſale, coſi come è ſolito di farſi, facendo poi porre nel medeſimo tondo vno credenzino fatto d'vna mollica di pane, ilquale va tagliato in quadretto lungo mezzo dito, facendo poi porre ſopra la ſaliera & li coltelli vna ſaluietta piegata coſi per il trauerſo, coprendoli poi con vn'altro tondo, & á queſto modo ſi deuono ſempre accommodare le forcine & coltelli ogni volta che il tuo ſignore vorrà mangiare, la ſaluietta ſarà per ponerti ſopra la ſpalla per nettarti le mani, & li coltelli, quando ti farà di biſogno, le forcine & coltelli ſaranno per imbroccare & trinciare tutte le ſorti di viuande che ſaranno poſte in tauola, la ſaliera col ſale per potere poi con la punta del coltello buttar del ſale ſopra il tondo del tuo ſignore, & doue ſarà biſogno, il credenzino fatto della molica del pane ſarà per far credenzare le viuande che ſaranno poſte innanzi al tuo ſignore; quel tondo poi con che ſi cuopre di ſopra, vi ſi pone per la grandezza del Principe, perche non ſi deue mai porre coſa innanzi la perſona ſua, che non ſia coperta; Tutto queſto ti ho voluto dire, acciò che tu ſappia perche ſi acconcia in queſto modo le forcine & coltelli tuoi. Io voglio dapoi che tu ponghi queſto tondo acconcio nel modo detto, ſopra vna tauola apparecchiata, hauendo poi dentro vn'altro piatto vna molica di vna groſſa pagnotta, acconcia di maniera come ſe foſſe vn pezzo de carne; ouero piglierai vn cedro, ò vna groſſa rapa, che ogn'uno di queſti ſarà buono per dar principio à queſt'officio, ma per hora diremo ſolo della mollica del pane, perche da ogni tempo ſe ne troua, laquale acconcia come diſsi ponerai in vn piatto, coprendo coſi come faceſti li coltelli, & l'uno & l'altro piatto coſi coperti haurai poſti ſopra la tauola, accoſtandoti poi à quella in piedi, voltãdo la faccia verſo la tauola come ſe vi foſse il tuo ſignore, di poi tu ti accoſterai pigliãdo il tondo, doue ſarãno li coltelli, & quello ponerai à cãto di te dalla tua bãda dritta, & il piatto della molica porrai dalla tua bãda mãca, ſcoprẽdo poi l'uno & l'altro piatto pigliãdo con galantaria la ſaluietta, che ſta ſopra la ſaliera, laquale coſi piegata per il lungo tu te la ponerai ſopra la ſpalla manca, ſopra la ſpalla manca dico, perche tutti li Trincianti de Prencipi grandi ſe la pongono ſopra la ſpalla, ancora che ſiano alcuni, che per ſuo capriccio ſe la pongono ſul braccio, ſopra il manico della ſpada ouero la pongono da vn canto ſopra la tauola; ma per dire il vero la ſaluietta non ſi puol ponere in loco doue torni più commoda, quanto à ponerla ſopra la ſpalla manca; dapoi tu ti ponerai con li piedi pari lontano dalla tauola vn palmo, per non la toccare con la perſona, ſtando dritto, & diſpoſto con la vita pigliando poi con la mano dritta la forcina grande ouero la mezzana, come à te piacera, & con buona gratia tu te la butterai nella man manca, facendoti poſare il calcio del manico nel polſo del dito picciolo, voltando la punta della forcina in alto, tenendola dritta & ferma con le tre dita, cioè con il dito groſſo, il longo; & quel di mezzo, laqual forcina tenendola a quel modo, tu hauerai più forza per tenere ogni gren peſo, & ancora tu la potrai

trai girare intorno con più facilità, ſecondo che ti ſarà dibiſogno, quello che non potreſti fare tenendo la forcina ſtretta nel pugno; dapoi tu piglierai il coltello compagno della forcina nella mano dritta, pur con gratia, facendoti poſare il calcio del manico ſopra il polſo del dito picciolo, alzando la punta in alto, voltando il taglio verſo la tua banda manca, tenendolo poi ſtretto con le tre dita dette diſopra, facendo che il dito groſſo, & il dito lungo arriuino ſopra il manico, con [illegible] quali tu ſtrignerai la lama del coltello, laquale lama in quel luoco non deue tagliare niente, come vedrai ſegnato di nero nel modello, & queſto ſi fa, acciò che nel ſtrignerlo, & nell'adoperarlo, non ti ta[illegible] Hauēdo adunque la forcina & il coltello nelle mani nel m[illegible]ermandoti con la perſona dritta & giuſta, ſenza pēd[illegible] con la mano dritta, doue vi tieni il coltello, tu ti [illegible]lla molica à canto di te dalla banda manca, & con [illegible] & quella del coltello tu volterai la mollica di ſort[illegible]dità tu la poſsi imbroccare, poi ſtando ſempre c[illegible]o, tu ponerai il coltello per fianco ſopra la molli[illegible] con quella all'ingiù per tenerla più ferma nel piat[illegible] forcina per fianco tu imbroccherai la mollica, au[illegible]rcina in parte, che tu imbrocchi la mollica giuſta, di ſor[illegible]da da niſſuna banda; imbroccato che tu haurai, la leuerai [illegible]oti vn poco con la punta del coltello per darui più gratia, ſping[illegible]braccia innanzi, tenendo le mani alte dalla tauola due pal[illegible]o ſecondo il tuo giuditio, auertendoti che quanto tu ſtarai alla [illegible]iù diſpoſto, & con miglior garbo, tu farai più bel vedere, tenendo leuato ſu in alto la punta della forcina, & del coltello, facendo piegare vn poco la forcina verſo la tua banda diritta, accioche quando tu trincierai la mollica, quella non ti venga à cadere ſopra la mano, ma vada à cader giuſta nel mezzo del tondo, ilquale tu deui hauer apparecchiato per queſto effetto ſotto l'orlo del medeſimo piatto, & dipoi con buon garbo ſenza maneggiarti punto con la perſona, tu accoſtarai il taglio del coltello alla mollica del pane, tagliādo di quella in fette larghe & ſottili, facendole cadere giuſte nel mezo del tondo, che tu hauerai ſotto la mano; trinciato che haurai di quella à baſtanza, tu piglierai con la punta del coltello vn poco di ſale nella ſaliera, alzando vn poco la mano del coltello in alto tu butterai il ſale ſopra l'orlo del tondo, auuertendo di non lo buttare in mezzo il tondo ſopra la mollica trinciata, ne meno ſopra la tauola, che ſarebbe brutto vedere, leuādo poi cō la mano del coltello quel medeſimo tondo, tu lo porrai da vna bāda, rimettendo nel medeſimo luogo vn'altro tondo, ſenza abbaſſar mai la forcina, & ſenza mouerti dal luogo tuo, ritornando di nuouo à dar di molti colpi di coltello per il dritto, & per il trauerſo nella mollica, l'vno à canto all'altro, ſenza alzare molto la mano del coltello, & ſenza maneggiarti con la perſona; voltando poi il taglio del coltello verſo te, entrando nella mollica gentilmente tirādo all'ingiù, ne farai cadere la mollica trinciata minuta nel mezzo del tondo, buttādo poi con la punta del coltello

il ſa-

il ſale ſopra di eſſo, con gratia la ponerai da vna banda ,dipoi te n'andrai di nuouo trinciando di quella mollica trita,ouero in fette grande, come à te piacerá,girando intorno la forcina per accommodare la mollica al taglio del coltello, & coſi andrai facendo ſino che tu habbi finito di trinciar la quaſi tutta , di poi tu volterai la punta della forcina all'ingiù facendola poſare nel mezo del piatto , doue tu la pigliaſti,poſando la coſta del coltello ſopra eſſa mollica à canto li branchi della forcina, premendo la mano all'ingiù, tirando la forcina all'insù,tu diſimbroccarai il reſtante della mollica, facendola reſtare nel piatto doue prima la leuaſti , nettando poi con gratia con la ſaluietta , che tu haurai in ſpalla le tue forcine , & coltelli,& li ritornarai al ſuo luogo di prima, ricoprẽdo l'uno & l'altro piatto come prima,facẽdoli leuare di tauola, & rimettere al luogo ſuo,& coſi facendo da te ſteſſo molte volte, tu ti andrai accomodando di ſorte la mano,che in poco tempo potrai ſeruire alla preſenza del tuo ſignore. Queſto ch'io voglio,che tu faccia ſin qui,non può ſeruire adaltro,ſe nõ al dar principio,& adeſtrarſi la mano ; & queſto ti baſterà per hora,perche il reſtante ti moſtrerò poi quando ſarà tempo . Ma nota che ſebene io ti ho detto ch'io voglio,che tu ſtia con li piedi pari lontano dalla tauola vn palmo,cõ le braccia alte,& diſteſe , & dritto con la perſona, ſenza piegarti da neſſuna banda, che io non voglio già per queſto che tu ſia obligato di ſtar ſempre in quel modo dritto , come ſe tu haueſſi vn palo cacciato dreto ; ne manco voglio che tu ti maneggi di ſorte col capo,con le mani,& con tutta la ꝑſona,come fanno certi,quali pare,che vogliano giocare di mani,& far bagatelle: ꝑche queſto farebbe brutto vedere , & mouerebbe à riſo ogni circoſtante;anzi voglio,che tu poſsi mutare l'uno & l'altro piede,accoſtarti alla tauola,leuare,& ponerevn tõdo,ſecõdo ti farà dibiſogno;ma ſolo io voglio che tu ſtia in quel modo, quando che tu hauerai la robba ſopra la forcina alta dal piatto, & che tu la vorrai trinciare;perche ſtãdo tu in altro modo,tu non oſſeruareſti l'ordine,& fareſti brutto vedere;ogni coſa uoglio bene che tu faccia ſenza affettatione, & cõ buona gratia;& queſto ti baſterà in hauerti moſtrato come ſi deue fare per dar principio à queſto officio del Trinciante .

Quello che deue fare il Trinciante , prima che il ſuo Signore ſi ponghi a tauola. Cap. IX.

DOuendo io ragionare qual ſia l'officio del Trinciante , prima che il ſuo Signore ſi ponghi à tauola, la mente mia è ſempre ſtata , & è di uoler ragionare ſecondo il ſtile della Corte di Roma,capo di tutte l'altre Corti del mõdo in quanto alla cerimonia, & coſi ſeguitando l'ordine mio dico,che hauendoti il tuo Signore dato queſto officio,che gli è ſegno certiſsimo che lui ſi confida molto in te , & però deui con ogni diligenza ſtare auuertito à tutte quelle coſe che toccano di farſi al vero & diligẽte Trinciante . Deue adunque il Trinciante nell'hora del mangiare ritrouarſi nella ſala, ouero doue il ſuo Signore è ſolito di mangiare , con la ſua cappa ouero con una robba intorno, ò uogliamo dire cappotto ; perche

compa-

comparendo altrimente,le ſarebbe vergogna ; Venuta che ſarà l'hora deputata del mangiare, & che la touaglia ſarà poſta ſopra la tauola , & che il ſcalco ſarà andato alla cucina, all'hora il Trinciante deue andare alla Credenza , & dal Credentiere farſi dare il tondo col pane del ſuo Signore acconcio con tutte l'altre coſe neceſſarie ſecondo ſi coſtuma di fare , & quello coſi coperto lo deue portare in tauola, & porre al luoco ſuo ſolito, & dipoi farſi portare il tondo,doue ſono li ſuoi coltelli acconci nel modo che io diſsi di prima,ilquale ſi deue ponere in tauola à fronte il tondo del pane del ſignore,ouero in capo di tauola,acciò che quando ſaranno portate le viuande, ſe ne poſſa fare la credenza alla preſenza del ſignore, che eſſendo il Trinciante in altra parte non ſtaria bene , & per queſto ſe concede vno delli due luoghi al Trinciante. Poſti che ſaranno li due tondi in tauola coſi coperti , il Trinciante ſi deue andare trattenendo ſino a tanto che il ſcalco venga dalla cucina con la viuanda, laquale come ſia venuta , il Trinciante ſi deue venire accoſtando alla tauola,ſcoprendo il tondo doue ſono li coltelli,& cō gratia pigliare la ſua ſaluietta , & coſi piegata per il longo buttarſe la ſu la ſpalla manca,dapoi deue pigliar la forcina , & il coltello picciolo nelle mani, & di mano in mano alla preſēza dello ſcalco far ſcoprire tutte le viuande, facendone fare la credēza da quello che l'hauerà portata,ſenza hauere riguardo à perſona , ſia di che grado ſi voglia , ben che queſta vſanza del farſi fare la credenza li Principi la ſogliono fare per due cauſe, l'vna per cerimonia, l'altra per il ſoſpetto, che hanno del veleno. Ma infelice quel Principe che di continuo viue con queſto timore;ma all'incōtro è gran felicità di quel ſignore,che ſi troua al ſuo ſeruitio ſeruitori fedeli,& amoreuoli,& perciò ogni ſignore dourebbe donarli,accarezzarli,& remunerarli,per mantenerſeli tali. Ma ſe tutti li Principi foſſero amati , & ſi puo quaſi dire adorati da ſudditi & da ſeruitori ſuoi,come è il Duca d'Vrbino,nō farebbe dibiſogno farſi fare tāte credēze, & ſe pure la faceſſero , ſarebbe più per pompa che per neceſsità ; fatto dunque far la credenza di tutte le viuāde, farai di nuouo ricoprire ogni coſa come prima , ritornando la forcina & il coltello al ſuo luogo . Ma perche il ſcalco è lui quello, che deue andare à fare intendere,che la viuāda ſarà poſta in tauola, l'officio del Trinciante, come confidente , ſarà di non partirſi mai dalla tauola , nè manco laſſarui accoſtar niſſuno , ſino à tanto che'l ſignore ſarà venuto , & poſtoſi alla tauola ; ne manco ſi deue mai partire ſino che non ſarà finito di mangiare ; perche coſi come il Trinciante è quello che nel principio del mangiare deue portare il tondo del pane del ſuo ſignore, coſi deue eſſere il Trinciante quello che lo leui nel fine del mangiare, & quel pane ch'auanza , il Trinciante ſe lo deue pigliare , ſi per peruenire à lui , come per vna certa riputatione che porta ſeco ſendo auanzato alla bocca del ſuo ſignore . Non deue dunque partirſi il Trinciante dalla tauola , ne abbandonare le viuande di viſta ſino che il ſuo ſignor non ſarà poſto à tauola, & ancora finito di mangiare come diſſi di ſopra.

Qual

Qual sia l'officio del Trinciante posto che sia il suo Signore à tauola. Cap. X.

VEnuto che sarà il tuo signore doue si mangia, nòn voglio già, che tu facci come io hò veduto fare alla corte d'Vrbino, che nell'hora del mangiare il Trinciante si parte dalla tauola, & lassa le viuande a beneficio di fortuna, & vassene alla credenza, & piglia il bacile & boccale, & vienséne a dar l'acqua alle mani al suo signore, & poi ritorna l'uno & l'altro alla credenza ancor che sia assai lontana, & molte volte auiene che lui ritorna, e troua ch'el suo signore sarà posta alla tauola, & altri hauerãno fatto q̃llo che tocca veramente di far al Trinciãte, come tu intenderai; & che sia il vero, che non tocca al Trinciante il dar l'acqua alle mani, vedasi nella corte di Roma, e particolarmẽte in quella del supremo Principe, che tocca sempre al Coppieri di dar l'acqua alle mani prima, & dipoi il mangiare, doue che facendo questo officio il Trinciante, non verrebbe ad osseruare quello ch'io dissi, di non lassar mai la viuanda di vista, posta che sarà in tauola, fin che il signore non sarà posto à sedere. Venuto dunque il suo signore, & postosi à sedere, l'officio del Trinciante sarà di accostarsi alla tauola, doue sono li tuoi coltelli, & voltandoti con la faccia verso il tuo signore, leuandoti la tua beretta di capo farai con gratia la tua riuerenza, ritornandoti á ricoprire subito per poter maneggiare tutte due le mani; perche cosi cõporta il grado di questo officio, di seruire col capo coperto, se però il tuo signore non facesse come molte volte io ho veduto fare à certi signori, li quali per essere giunti à vn grado doue forse non vi pensarono mai, nõ vogliono per conto alcuno, che se li parli, ne che se li faccia alcun seruitio se non col capo scoperto, & vogliono esser poco meno, che adorati; ma questi tali dourebbono imitare il Re di Francia, alla presenza del quale è lecito ad ogn'vno di stare col capo coperto, saluo quello con cui sua maestà si degnerà di parlare, perche la grandezza d'un Principe non consiste in giuditio mio in questa cerimonia di non voler che se li parli, se non con la beretta in mano, ma si bene nell'essere Principe giusto amoreuole, & liberale. Ritornato che tu ti harai la beretta in capo, tu scoprirai prima il tondo del pane del tuo signore, & cosi scoprirai tutte le viuande, accioche il signore possa vedere quella che più li piacerà, & da quella cominciare a mangiare. Sẽdo dunque scoperte tutte le viuãde della prima portata, & hauendo poi a venire la seconda, ne farai fare la credenza, come facesti la prima volta. Quando tu harai tutte le viuande sopra la tauola, sarà a tempo che tu ti cominci a maneggiare. Mi presuppongo adũque che sopra la tauola vi sieno di tutte le sorte di viuande, che si costumano di mangiare alla tauola de'gran signori, volatili, & non volatili, saluatiche, & domestiche, cosi di dui piedi, come di quattro piedi, cotte & acconcie in diuersi modi, & di tutte le qualità di pesci, cosi di acque dolci come salse, & di tutte le sorti & qualità di frutti, lequali per esser molto differenti, vanno ancora imbroccate, & trinciate differentemente, come da me intenderai. Et acciò che

B tu non

tu non posſi fallire, io ti moſtrerò di mano in mano la robba, che tu dourai trinciare, & le forcine, & coltelli che dourai adoperare. Ma nota che ſe bene io mi ſonò offerto di moſtrarti, come ſi imbroccano, & come ſi trinciano tutte le coſe, che io non voglio già eſſere obligato di dirti quanti colpi di coltello ſi deuono dare in vn pezzo di carne di vacina per trinciarla minuta ò ſpoluerizata, ne quanti oſsi, ò nerui ſono in vn piede di porco, ne meno quante ſpine ſono in vna laccia perche à me non pare, che torni al propoſito noſtro; ne meno dirò di voler fare le marauiglie, come hanno fatti alcuni di queſta profeſsione, quali ſi ſono vantati di volere con la forcina & coltello leuare tutte le ſpine ad vna laccia, & imbroccare vna porchetta con la forcina, & leuarla in alto, ſmembrandola tutta ſenza sbroccarla mai, & di voler imbroccare vn mellone, & ſenza sbroccarlo far cadere le fette ad vna ad vna ſpicchate dalla ſcorza; e ponerle ſopra li tondi, & far certe altre coſe ſimili, doue che queſti tali quando ſono poi venuti alla proua non ſono riuſciti; ſi che da me nõ aſpettare di ſapere che io ti moſtri niſſuna di queſte coſe, perche non mi baſta l'animo di ſaperlo fare, ma ſolo ti dirò che tutti li animali di piuma hanno la medeſima congiuntura, & che tutti vanno imbroccati nelle reni volendoli trinciare ſopra la forcina, & vi vanno dati più colpi, & manco, ſecondo la grandezza & qualità di eſsi, & ſecondo quante parti ne vorrai fare. Li animali poi di quattro piedi ſono ben differenti d'oſsi, & di carne, & perciò vanno imbroccati, e trinciati differentemente, come ti moſtrerò. Volendo adunque noi dar principio, come diſsi, di trinciare alla preſenza del tuo ſignore, per non mettere ogni coſa in confuſione, ſarà bene che noi cominciamo dalli animali volatili, & poi ſeguitaremo per ordine, & di mano in mano l'altre coſe; ma perche di tutte le ſorti d'animali non vi è neſſuno di più pretio ò ſtima che il pauone, però cominciaremo da quello.

Il modo che deue tenere il Trinciante, nel imbroccare & trinciare tutti li animali volatili; ma prima diremo come s'imbrocca, & come ſi trincia il pauone.

Cap. XI.

DOuendo io prima moſtrare come s'imbrocca, & come ſi trincia vn panone, io voglio ancora che tu ſappi, che gran differenza ſi troua da vn pauone giouane frollo, & ben acconcio, da vno vecchio, duro & mal cotto, l'uno per la bontà ſua lo potrà con molta facilità imbroccare è trinciare, ma l'altro per la ſua durezza, malamente lo potrà trinciare, ne diuidere, & non ſolo il pauone, ma qual altra coſa ſi voglia, quando la non ſarà frolla, & bene acconcia dal cuoco, non penſare di fartene honore, & ſe bene alla tauola del tu ſignore vi ſaranno di molte viuande, no ſono però tutte buone per trinciare ſopra la forcina, & perciò biſogna c il Trinciante habbia queſto giuditio, di ſaper conoſcere l'una dall'alt Hora per tornare à dire del pauoue, dico, che eſsẽdo tu poſto al luogo t

cor

con la saluietta in spalla,hau endo poi il tondo de coltelli dalla tua banda diritta; per hauer quelli più commodi alla mano,tu piglierai il piatto,doue sarà dentro il pauone,& q nello accommodarài à canto te,dalla tua bãda manca,voltãdo il collo del pauone verso la tua mano diritta,& li piedi in fuora; ponendoti vno ò due tondi sotto l'orlo del piatto,a fronte di te, quali saranno per farui cadere dentro la carne del pauone, ouero ogni altra carne quando tu la trin cerai, ponendo cura di hauere sempre à canto di te,vno che ti proueda di tondi,accio che à te non faccia bisogno di voltarti intorno,per cercare chi te ne proueda, ne mãco partirti dalla tauola, ꝑche l'uno & l'altro non starebbe bene,& farrebbe brutto vedere; hauẽdo accommodato il piatto del pauone, come dissi, tu ti ponerai con li piedi pari stando giusto con la persona al tuo segno, tu piglierai con gratia la fotcina & il coltello grande nelle mani tenendo l'vno & l'altro nel modo che dissi prima,senza piegarti da nissuna banda, tu ponerai la punta della forcina sopra il pauone, & dipoi tu caccerai la punta del coltello dinanzi sotto il collo,facendola entrar dentro quattro dita, & poi aiutandoti con l'una & l'altra mano,tu volterai il pauone con il petto di sotto, & il groppone di sopra; in dui altri modi potrai imbroccare il pauone, l'uno sarebbe di porre la forcina dalla banda di dietro,facẽdo entrare li branchi per il mezo del codirone,spingendo tutta la forcina dentro sotto il filo del groppone,di sorte che alzando il pauone in alto il collo vẽghi ad essere volto di sopra, & i piedi di sotto; & l'altro modo d'imbroccarlo sarebbe di porre la forcina sopra il colllo del pauone, facendo entrare li brãchi fra le due spalle, & ch'il collo resti attaccato nel mezo delli branchi della forcina, spingendo quelli tanto dentro della punta della forcina, che arriui nella punta dell'osso del petto, di sorte che leuando il pauone in alto, il collo verrebbe a restare disotto, & li piedi volti di sopra, queste due foggie d'imbroccare si possono fare in ogni sorte d'vccelli grossi, ma non sarà mai possibile, che quelli si possino trinciare, ne diuidere con quella facilità che si farà imbroccandoli nelle reni come tu intenderai, & lasciando i due modi suddetti, solo diremo di quello delle reni. Hauendo dunque uolto il pauone come dissi. con il groppone di sopra, tenendo sempre ferma la punta del coltello doue ponesti, uolterai la punta della forcina all'ingiù senza piegar la testa, tu imbroccherai il pauone nel mezo delle reni,fra le spalle & il groppone, ponendo uno de branchi della forcina, ch'entri dalla banda diritta, & l'altro dalla banda manca; spingendo poi la forcina per il dritto all'ingiù, tanto che li branchi arriuino alla punta dell'osso del petto del pauone, & questo si fa accioche quello si tenghi più fermo nella forcina, perche non solo il pauone, ma qual altra cosa si uoglia che tu hauerai nella forcina, se non sarà imbroccata giusta, & ben ferma, quella ti ballerà sopra la forcina, di sorte che tu sarai forzato d'mbroccare di nuouo, ilche farebbe brutto vedere, & parerebbe che tu non hauessi hauuto giuditio di saperla imbroccare la prima uolta, & per questo si dice che la punta de branchi deue entrare da basso nell'osso del petto,accioche il pauone stia più fermo.Imbroccato

che sia il pauone, con bona gratia tu lo leuerai in alto, aiutandoti con la punta del coltello per darui più gratia, tenendo sempre quello fermo in alto, con la mano sola della forcina, senza posarlo mai se tu potrai, sino che harai finito di trinciarlo tutto, ouero quela parte che ti farà bisogno. Ma perche il pauone è vccello molto grosso, & per la grossezza sua è molto difficile il tenerlo solleuato sopra la forcina, io voglio per due cause che tu gli lieui prima il collo, & le due cosce, l'una per sgrauarti la mano di quel peso, l'altra perche alla tauola de Principi non si suol seruire del collo, ne delle cosce. Volendone adunque leuare le cosce, tu volterai il pauone per fianco, facendo che la gamba dritta venghi a restare di sopra, & che li piedi guardino verso la tua mano diritta, & il collo verso la tua banda manca, facendo piegare vn poco il pauone innanzi verso il tuo Signore, tenendo ferma la forcina, tu spingerai la punta del coltello sotto l'ala diritta, con il taglio volto all'ingiù tu darai vn taglio alla coscia diritta dalla banda di dentro, entrando bene col taglio del coltello à canto l'osso della coscia, affondando ingiù fino à canto l'osso del groppone, leuando poi il coltello tu volterai vn poco il groppone verso la tua mano diritta, & col taglio del coltello verso la tua mano manca, tu darai l'altro taglio alla medesima coscia dalla banda di fuori, entrando bene sempre col taglio à canto l'ossa della coscia, affondando bene l'uno & l'altro taglio fino all'osso delgroppone, & questo si fà, accioche la coscia si leeui più facilmete; & perche resta ancora più carne della coscia attaccata al groppone, dato che tu hauerai li due tagli alla coscia diritta, tu ponerai la punta del coltello dalla banda di fuori della detta coscia nella polpa, sotto la cōgiuntura della coscia & sopra coscia, facendo entrarla tanto dentro, che tu senti che basti, hauendo il taglio del coltello volto verso la tua persona, tenendo ben ferma la forcina, voltando il coltello verso te, ne leuerai la coscia facilmeete, per li dui tagli datili prima, la qual coscia cosi sopra la puntadel coltello con gratia ponerai nel medesimo piatto del pauone: fatto questo tu riuolterai di nuouo il pauone per fianco con la banda mãca di sopra, & che il piede guardi di sopra vn poco verso la tua banda manca, facendo piegare vn poco il pauone innanzi per accommodarlo al taglio del coltello, poi tu ti spingerai la punta del coltello col taglio all'insù, entrando con esso sotto l'ala manca, tu darai il suo taglio alla coscia mãca dalla bãda di dietro, entrando bene col taglio à cãto l'osso della coscia, affondando poi il taglio del coltello all'ingiù fino all'osso del groppone. Dipoi tu volterai vn poco il pauone col piede sù diritro, & col taglio del coltello volto da basso tu darai il secōdo taglio alla coscia mãca dalla bãda di fuora entrãdo ben col taglio fino à canto l'osso della coscia, affondãdo bene il taglio fino al groppone, tãto che tu sẽti che la coscia sia quasi spiccata, leuando poi il coltello, tu ponerai la pũta di giuso nella polpa sotto la cõgiũtura della coscia, & sopracoscia, dalla bãda di fuora, entrãdo bene dentro tanto che ti basti, tenẽdo poi ferma la mano della forcina, tu volterai la pũta del coltello in fuora girãdola all'ingiù verso te, tu ne leuerai cõ molta facilità la coscia mãca, la quale cõ gratia cõ la punta del col

tello

tello faraicadere nel piatto del pauone; leuato che harai le due cosce, volendo leuare il collo, tu abbasserai la mano della forcina, tanto ch'el collo del pauone tocchi nel piatto, & che il groppone guardi di sopra, ponendo poi il taglio del coltello sotto la tua mano della forcina sopra il collo del pauone, calcando quello all'ingiù sopra esso collo, alzando in alto la forcina, & maneggiando il pauone, il collo si spiccherà facilmente facendolo restare nel piatto del pauone. Leuato che tu hauerai il collo & le due cosce, il pauone ti resterà più leggieri, sopra la forcina, doue con più facilità lo potrai tenere, & diuidere; ma nota, che il pauone per esser molto grosso di osi & polpa, se ne potrebbono fare di molte parti, ma pche il Trinciãte, per sufficiente che egli sia, non potrà seruire á più di sei persone volendo le seruir bene, & far si che tutte le cose, che lui trincierà, habbino li suoi colpi alle congiunture, & luoghi ordinarij; perche molta differentia si troua dal trinciare, all'accennare, perche alcuni cignano col coltello, & nõ tagliano ma se il Trinciante vorrà seruire come si deue, dico che non potrà seruire à più di sei persone; Adunque del pauone tu ne ferai solo sei parti senza seruirti del collo, ne delle cosce nel modo che tu intenderai. Voglio dũque cosi come tu cominciasi dalla banda diritta per leuarne le cosce, cosi voglio parimẽte che tu vadi seguitãdo dalla banda diritta p trinciare il resto del pauone, tenẽdo sempre quello leuato in alto, tu volterai il pauone, col groppone disotto spingẽdo q̃llo innanzi verso il tuo Signore, & col taglio del coltello volto di sotto tu darai il suo taglio alla cõgiũtura della pũta de l'ala, ponendo la punta del coltello in essa dalla banda di fuora; riuoltãdo la punta del coltello, & girãdola intorno la farai cadere nel tõdo, c'hio disi, che tu ponesi sotto l'orlo del piatto, dipoi tu volterai il petto del pauone verso la tua banda diritta, facẽdo che il collo che sarà disopra stia vn poco volto in fuora verso il tuo signore, & col taglio del coltello volto all'ingiù, tu darai vn taglio per il lungo del pauone incominciando di sopra à cãto la spalla diritta, tenendo giù sino al fiãco, affondando bene il taglio del coltlleo sino all'osso. Questo taglio per il lũgo datoli in quel luogo, se li dà quando che del petto del pauone se ne voglia fare le fette larghe, & sottile, cosi come voglio che tu facci hora. Dato che tu harai questo taglio per il lungo dalla bãda diritta, tu piegherai vn poco il pauone verso la tua mano diritta sopra il tondo facendo tuttauia che il collo guardi in fuora, poi col taglio del coltello volto verso la tua mano manca; & per il lungo della punta del petto entrando gentilmenre, tirãdo il taglio verso te all'ingiù, tu ne taglierai quattro fette sottili del petto facendole cadere sopra il tondo che tu harai sotto la mano, spingendo poi il pauone inanzi facendo che il petto guardi il tuo signore, & col taglio del coltello volto all'ingiù tu darai vn taglio alla congiuntura dell'ala diritta, entrando tanto che tu senti che quella sia quasi spiccata di netto, ponendo poi la punta del coltello in essa quella leuerai, facendola cadere sopra il medesimo tondo, poi con la punta del coltello tu piglierai gẽtilmente vn poco di sale, alzando vn poco la mano in alto: e con gratia lo butterai sopra l'orlo del tondo, auertendo di nõ butarlo sopra la tauola, che oltre, che sarebbe brut

to vedere, si suol dire esser tristo augurio il spargere il sale sopra la tauola; il qual tondo lo leuarai poi cō la mano del medesimo coltello, e lo ponerai dinanzi al tuo signore, ouero lo darai ad vn gentilhuomo che glie lo dia, auuertendo sempre di tenere il pauone leuato in alto, se sarà possibile. Et questo ti basterà per hauere fatto il primo tondo con la punta dell'ala, l'osso dell'ala, & di quattro fette sottili del petto.

primo tondo del pauone.

Volendo fare il secondo tondo, tu ritornerai con la persona al tuo segno, voltando il pauone per fianco, cioè che il groppone guardi verso la tua mano dritta, & che il collo guardi verso la tua mano manca, auuertẽdo poi che attaccato al groppone vi deue restare di molta carne di quella della cossa, laquale io ti feci lassare a posta, quando tu desti li dui tagli alla cossa diritta, e tenendo ben ferma la forcina, tu trincierai quella carne sottilmente, & la farai cadere nel tondo che tu deui hauere sotto la mano, voltando poi il groppone verso di te tu volterai il taglio del coltello verso la tua mano manca, taglierai quattro fette sottili del petto del pauone facendole cadere nel mezzo del tondo, poi spingerai il pauone innãzi verso il tuo signore voltando il groppone di sopra, & col taglio del coltello volto all'ingiù tu darai vn taglio alla congiuntura del groppone dalla banda diritta, entrando bene a basso, tãto che tu senti, che quello sia staccato, tirando poi il coltello verso te senza leuarlo, farai entrare la pũta in quel buco della parte diritta del groppone, doue suole stare attaccata la cossa, & come tu sentirai che la punta sarà entrata, tu tenerai ben ferma la forcina, riuoltando la punta del coltello verso te dalla banda diritta, tu ne leuarai facilmente la parte diritta del groppone, & così sopra la punta del coltello la ponerai con gratia sopra il tondo: ma sempre hai d'auertire, che la robba che tu ponerai sopra li tondi, vi sia posta con garbo; perche farà parere il tondo assai piu bello; fatto questo tu piglierai di nuouo il sale con la punta del coltello, e lo butterai come prima sopra l'orlo del tondo, ilquale di tua mano ò d'altri lo farai porre doue farà bisogno; Et questo bastera per il secondo tondo fatto di quella carne della cossa, che resta attaccata al groppone, di quattro fette del petto, & della parte diritta del groppone. Volendo fare il terzo tondo, io voglio che tu volti il pauone col groppone di sopra, & che guardi vn poco verso la tua banda manca, & la parte del collo verso la tua mano diritta, poi col taglio del coltello volto verso la tua mano manca tu darai il suo taglio alla punta dell'ala manca, ponendo poi la punta del coltello nel mezo di essa riuoltando il coltello in sù, girando verso te, tu ne piglierai la punta dell'ala, laquale con gratia farai cadere nel tondo, che tu hauerai per tale effetto sotto la mano; voltando poi vn poco la mano della forcina, farai che il groppone guardi di fuori verso il tuo signore, & il collo verso te all'ingiù, & col taglio del coltello volto da basso tu darai vn taglio per il lũgo del fianco, cominciando di sopra à canto il groppone, venendo fino alla punta della spalla, affondando bene il coltello da l'vn capo all'altro fino all'osso del scaramasso, & questo taglio ancor lui se li da, per poterne con piu facilità leuare le fette del petto, voltando poi il taglio del coltello verso la tua mano manca,

Secondo tondo fatto del pauone.

manca,

manca, tu entrerai con esso gentilmente nel petto del pauone, e ne taglierai quattro fette da l'vn capo all'altro, larghe, & sottili, lequali farai cadere nel mezo del tondo; tu spingerai dipoi il pauone innãzi voltando quello; che il groppone guardi di fuora verso la tua banda manca, & il collo verso la tua mano diritta, & con il taglio del coltello volto verso la tua mano manca tu darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala manca, entrando tanto dẽtro, che tu senti che quella sia staccata, ponendo la punta del coltello in essa, tu la farai cadere nel tondo, facendo che ogni cosa sia ben compartito, & poi con buona gratia tu vi butterai con la punta del coltello il sale dandolo doue farà bisogno & questo bastarà quanto al terzo tondo fatto della punta dell'ala, & de quattro fette del petto della banda manca, & de l'osso della spalla.

Volendo fare il quarto tondo, tu volterai il pauone con il groppone di sotto, ma che pieghi vn poco verso la tua mano diritta, & col taglio del coltello volto verso la tua mano manca, passando cõ il coltello fino a mezo la lama innãzi tu darai vn taglio a trauerso alla forcella del petto, & senza leuare il coltello, tu farai entrare la punta in essa forcella, voltando in vn medesimo tempo il pauone con il groppone di sopra, alzando la forcina in alto, calcando il coltello da basso, tu ne spiccherai la forcella del petto, & quella farai cadere nel tondo, che tu hauerai sotto la mano; dipoi tu spingerai il pauone innãzi, voltando il groppone di sopra, ma che guardi vn poco in fuora, & con gratia tu piglierai tutta quella carne della cossa, che restò attaccata alla parte manca del groppone in fette sottili, facendole cadere nel medesimo tondo; voltando poi la parte manca del petto verso te, ne taglierai due o tre fette sottili di quello, e le farai cadere nel medesimo tondo; Et questo tondo fatto della forcella del petto, & di quella carne della cossa, che restò attaccata alla parte mãca del groppone, con tre fette del petto, credero che basterà per farne il quarto tondo, sopra ilquale tu vi butterai il suo sale, & lo seruirai doue sarà più bisogno.

Terzo tondo fatto del pauone.

Quarto tondo triciato del pauone.

Volendo fare il quinto tondo, tu volterai il pauone con il groppone di sopra, & con il taglio del coltello volto all'ingiù tu darai vn taglio alla cõgiontura del groppone dalla banda manca, entrando bene tanto che tu senti che quella si staccata, tirãdo vn poco il coltello uerso te senza leuarlo, tu farai entrare la punta nella parte del groppone, doue sarà un buco, doue suole stare attacata la cossa manca, come tu sentirai che la punta sarà entrata, tu tenerai fermo la forcina, uoltando la mano del coltello uerso te: tu ne leuerai la parte manca del groppone, laquale con la pũta del coltello farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano; uoltando poi il petto del pauone uerso la tua banda diritta uoltandolo dalla banda diritta disopra, & ne taglierai due fette sottili del petto, riuoltando poi la parte manca di sopra, & ne taglierai altre due fette del petto, facendole cadere nel medesimo tondo, uoltando poi il collo di sopra & il codirone disotto, & con il taglio del coltello uolto all'ingiu, tu darai vn taglio tra il collo & la spalla manca, alzando la mano, tu caccierai la punta del coltello in essa spalla, tenendo ferma la forcina, piegando il coltello in fuo-

ra ne ſpiccherai l'oſſo dalla ſpalla dalla banda manca, facendola cadere nel medeſimo tondo, & buttandoui il ſuo ſale, lo farai ſeruire doue à te piacerà; & queſto baſterà per hauerti moſtro come ſi debba fare il quinto tondo, fatto della parte manca del groppone, di due fette del petto della banda diritta, & due altre fette della banda manca, & dell'oſſo della ſpalla manca.

Quinto tondo fatto di pauone.

Volendoue fare il ſeſto & vltimo tondo, tu volterai il collo di ſopra, & darai col taglio del coltello volto all'ingiù vn'altro taglio tra il collo, & la ſpalla diritta, tenendo ben forte la forcina, piegando il coltello tu ne farai ſpiccare la ſpalla, ponendo la punta del coltello in eſſa tra il collo, & la ſpalla, quella ne leuerai, facendola cadere nl mezo del tondo, che tu harai ſotto la mano; voltando poi il petto di nuouo verſo la tua mano diritta, voltandolo da qual parte più ti piacerà, ne taglierai tutto il reſto della polpa fette ſottili; facendole cadere nel medeſimo toudo; dipoi tu abbaſſerai la mano delln forcina, facendo che il codirone del pauone tocchi nel piatro, ponendo il taglio del coltello diritto ſotto li brāchi della forcina ſopra l'oſſo del codirone, calcando la mano della forcina, & quella del coltello in vn medeſimo tempo ſopra il piatto, & il codirone ſi ſpiccherà facilmente, ponēdolo ancora lui nel medeſimo tondo, e buttandoui con la punta del coltello il ſuo ſale, tu lo farai ſeruire doue ſarà neceſſario; & queſto ſarà per hauere inteſo come ſi deue fare il ſeſto & vltimo tondo de l'oſſo della ſpalla diritta, & del reſto della polpa del petto da tutte le due bande, & del coditone, laſciando ſtare il ſcaramaſſo del petto, & delle reni, che quelle reſterāno ſopra la forcina; leqnali finito che ſaranno di fare le ſei parti, tu volterai la pūta della forcina da baſſo, dando cō la coſta del coltello ſopra eſſo, tu deſimbroccherai quella parte del pauone che ti reſta ſopra la forcina, laquale farai reſtare nel piatto; nettādo poi la tua forcina & coltello con la ſaluietta che tu harai ſopra la ſpalla. Ma nota che ſe bene io diſsi, che tu nō deui mai abbaſſare, ne poſare quella robba che tu hauerai ſopra la forcina, ſino che tu non hauerai finito di trinciare tutta quella parte che ti fara biſogno, che ſi deue ſempre intendere conditionatamente; come verbi gratia, ſe per ſorte quella robba che harai ſopra la forcina, fuſſe tanto graue, che tu non la poreſsi tenere, ouero che il graſſo di quella foſſe calato giù per la forcina, & ti haueſſe onta la mano, ſi della forcina, come del coltello: diſorte che tu foſsi forzato di poſarla. In vno di queſti caſi, io voglio che ti ſia lecito di abbaſſare la mano della forcina, & poſare la robba nel piatto, ma farlo con galanteria, diſorte che paia che tu ti vogli nettar le mani, leuare vn tondo, ouero mutare vn piatto da luogo a luogo, & ſimili altre coſe; accio non paia che tu habbi ſtracca la mano. Ma ſe tu hauerai il polſo tāto gagliardo, che tu poſsi tener di cōtinuo leuato in alto vn pauone, vn gallo d'India, vna grue, ò qualche altra coſa graue, fino che tu hauerai finito di trinciarla, non è dubbio alcuno che ſara piu bel vedere, & ne Sareſti laudato da ogn'uno, & per queſto deui con ogni tuo potere sforzarti di non abbaſſare mai ſe non per forza, & q̄ſto credo che dourà baſtare in hauerti moſtrato come ſi diuide il pauone

Seſto, & vltimo tondo trinciato dal pauone.

uone giouane, frollo, & bene acconcio dal cuoco. Del pauone vecchio poi duro, & mal acconcio, io non ho voluto parlare, ma se per sorte te ne sarà posto innanzi vn tale, senza imbroccarlo ò leuarlo in alto, tu farai al modo Francese, ouero Todesco, ponendo li branchi della forcina nel petto, ò in altra parte, doue ti tornerà più commodo, tagliando di quello in fette sottili, ò come ti piacerà: seruendoti solamente del petto, & il resto mandei rai via; cosi io voglio che tu facci di tutte quelle cose che tu conoscerai non ne potere hauere honore. Del pauoncino giouane, cioè il pollastro che va smembrato sopra la forcina, & non diuiso, io ne parlerò in altro luogo, ma hoa per seguitare l'ordine nostro, noi diremo come si trincia il gallo, ouero gallina d'India. Nota.

Come si trincia vn gallo d'India. Cap. X I I.

IL gallo d'India è vccello domestico, venuto pochi anni sono in Italia. Questo vccello è grande de ossi & di polpa, & ancora di bontà & pretio simile quasi al pauone, & per questo vanno ancora trinciati in vn medesimo modo; doue che facilmente si potrebbe restare di ragionare di questo vccello, hauendo io ragionato moto a lungo del pauone; si deue credere quello che io ho ragionato del pauone, ho voluto ancora dire, cosi del gallo d'India, come de tutte l'altre sorti di vccelli; ma pur io non hò voluto restare di ragionarne, acciochè se in qualche cosa io hauessi maacato nel pauone, possi supplire nel gallo; & accio che tu sappi che ancora l'uno & l'altro si possino trinciare in altri modi differenti di quello che io ragionai del pauone. Seguitando dunque l'ordine nostro dico, che volendo trinciare il gallo d'India, tu piglierai la forcina & il coltello grande, tenendo l'uno & l'altro nelle mani nel mòdo detto disopra, pigliando poi il piatto, doue sarà dentro il gallo, & quello ponerai dalla tua banda manca, facendo che li piedi guardino verso la tua mano diritta, & che il collo guardi verso la tua banda manca, ponendo poi la punta del coltello dalla banda di dietro sotto il codirone del gallo, al contrario di quello facesti nel pauone, facendolo entrare tanto dentro, che ti basti, aiutaadoti sempre con la punta della forcina, tu volterai il gallo col groppone di sopra, imbroccando quello a luogo suo ordinario nel mezo delle reni, spingendo bene la forcina da basso, tãto che tu senti che li branchi siano attaccati bene nell'osso del petto, accioche nel leuarlo in alto quello non ti balli sopra la forcina, imbroccato che lu harai, tu ti ponerai giusto con la persona al tuo segno, leuando il gallo in alto con gratia, voltando li piedi disopra, & il collo disotto, ma che guardi vn poco verso la tua mano diritta, ma nota che cosi come nel pauone io ti fece cominciare alla cossa diritta, che hora io voglio che nel gallo tu cominci alla cossa manca; & cosi come del pauone io volsi che tu ne facessi sei parti equali, che ancora del gallo non voglio che tu ne facci altro che vna sola parte, che sarà il trinciarlo tutto nel medesimo piatto, che tu har ai sotto la mano, benche questo modo di trinciarlo tutto in vn piatto non si soglia costumare, pur io voglio

che

che tu lo faccia; accioche tu sappia come si smembra vn pauone, ò gallo d'India sopra la forcina alto dal piatto, ò qualche altro vccello grosso senza abbassare mai la forcina; perche sapendo tu trinciare il gallo bene, oue io il pauone, tu saprai ancora trīciare bene ogni altra qualità d'vccelli, doue sarà poi in arbitrio tuo di farne quante parti à te piacerà, & ancora cominciare da qual banda ti tornerà più commodo; senza osseruar regola ò ordine alcuno; ma per hora tu tenerai l'ordine che tu intenderai; Hauendo tu il gallo sopra la forcina spinta innāzi col coltello disotto, che guardi vn poco verso la tua bāda diritta, & col taglio del coltello volto insù tu darai il suo primo taglio alla cossa manca dalla banda di drēto, voltando poi vn poco il gallo per accommodar quello al taglio del coltello, col quale tu darai l'altro taglio alla cossa manca della parte di fuora, alzando poi la mano diritta in alto, voltando la punta del coltello da basso, ponēdola nella polpa della cossa dalla banda di fuori tanto che basti, tenendo ben ferma la forcina, voltando la punta del coltello all'ingiù verso di te, tu ne leuerai la cossa manca facilmente, laquale con galanteria ponerai nel piatto del gallo, che tu deui hauere sotto la mano, & senza mouere la mano del gallo, tu darai il suo taglio alla punta dell'ala, ponendo la punta del coltello nel mezo di essa, riuoltando quello intorno la leuerai facilmente facendola cadere nel medesimo piatto. Dipoi tu volterai il gallo con il collo di sopra, & li piedi da basso, & con il taglio del coltello volto all'ingiù tu entrerai sotto l'ala diritta, dādo il suo taglio alla cossa diritta dalla banda di dentro; & dipoi col taglio del coltello volto disopra darai l'altro taglio alla cossa diritta dalla bāda di fuora, ponendo la punta del coltello dalla banda di fuora nella polpa della cossa, quella leuerai con molta facilità per li dui tagli datoli di prima; laquale ancor lei farai cadere nel medesimo piatto; dipoi col taglio del coltello volto all'ingiù, tu darai il suo taglio alla punta dell'ala, laquale farai cadere nel piatto, leuato le due cosse & la punta dell'ala, se il collo ti darà fastidio lo leuerai nel medesimo modo, che io dissi che facessi quel del pauone, ouero in altro modo, pur che tu lo facci con gratia; & se bene io mi ricordo, io dissi che del petto del pauone tu ne facessi le fette lōghe, larghe, & sottili, hora il petto di questo io voglio che lo trinci in altro modo, hauendo il gallo volto cō il collo da basso, & che guardi vn poco verso te, col taglio del coltello verso la tua mano manca sottilmente ne leuerai tre ò quattre fette di quella superficie del petto dalla banda manca, & cō la punta del coltello tu le farai cadere nel piatto, facendo che quella parte del petto dalla banda manca resti tutta bianca ricordātoti ancora di stare alla tauola con gratia, & senza maneggiarti molto, & senza affettatione tu darai di molti colpi di coltello sopra quella parte del petto ꝑ il diritto & per il trauerso, di modo che l'uno tocchi l'altro; accommodandoti sempre la mano della forcina col taglio del coltello; quando che tu hauerai dato tanti colpi che ti basti, tu volterai il taglio del coltello verso te, entrando di soprauia sottilmente col taglio nel petto, tirando all'ingiù, ne farai cadere la carne trinciata minuta nel piatto, tenendo sempre piegata la mano della forcina verso la banda diritta,

accioche la carne trinciata nel cadere non ti dia sopra la mano della forcina,& cosi anderai facendo di mano in mano, fino à tanto che tu hauerai finito di trinciare tutta quella parte manca del petto. Dipoi tu volterai il pauone dall'altra banda,facendo che il groppone resti disotto & il coltello disopra piegato vn poco di fuora verso il tuo signore. Questa parte diritta del petto,tu la potrai trinciare in molti modi, per essere quello molto grosso di polpa,come dissi prima.Tu ne potresti leuare la superficie di sopra sottilmente in fette picciole,& sottili,seguitando sempre fino al fine; tu potresti ancora leuata quella superficie dargli molti tagli del coltello per il longo del petto,lontano vno dall'altro vna costa di coltello,voltando poi il taglio del coltello verso te,entrando nel petto,tirando verso te,ne farai cadere la polpa trinciata in foggia di stecchi per nettare li denti;tu potresti poi darli di molti tagli di coltello per il dritto,& trauerso,lontani l'uno dall'altro vn dito in trauerso, disorte che non trinciandola poi venghino à cadere le fettoline picciole in foggia di amandolini. Sta poi nell'arbitrio del Trinciante di trinciare in qual modo gli pare delli sudetti, quando però egli sia pratico, & sufficiente; Hora che le due parti del petto saranno trinciate, tu spingerai il gallo inanzi verso il tuo signore, & col taglio del coltello volto da basso tu darai li due colpi alle congiunture delle due ale,lequali ferai cadere con la punta del coltello nel piatto,riuoltando poi il groppone di sopra accommodandolo alla mano del coltello, tu ne leuerai quella carne che vi restò attaccata, quãdo ne leuasti le due cosse, dipoi tu darai li due tagli al groppone, l'vno dalla banda manca, l'altro dalla banda diritta, entrando bene da basso tãto che tu senti,che quelli sieno staccati,& poi con la punta del coltello l'uno di quá, & l'altro di là ferai cadere nel piatto, facendo che solo vi resti del groppone il codirone di mezzo, voltando poi il collo di sopra tu spingerai il gallo sopra la forcina inanzi, & col taglio del coltello fino al mezo della lama darai il suo taglio alla forcella del petto ponendo la punta del coltello in essa, voltando quella da basso,tu la farai cadere nel medesimo piatto. Dipoi pur con il gallo innãzi tu darai li tuoi tagli alle cõgiunture delle due osse della spalla,l'una dalla banda diritta del collo,& l'altra dalla banda manca, tenendo ben fermo la forcina,& piegando il coltello da l'una, & l'altra banda, farai cadere l'ossa delle due spalle nel piatto; alzando poi il gallo in alto a mezz'aria,tu darai due colpi di coltello per fianco del scaramasso, aiutandoti cõ la punta,voltando hora la parte diritta, & hora la manca di sopra, tanto che tu vedi che la parte dinanzi sia diuisa da quella di dietro;ponendo poi la punta del coltello nel scaramasso del petto, quello leuerai della forcina per li due tagli,che li desti prima, & lo ponerai con gratia cosi la punta del coltello al luoco suo,abbassando poi la mano della forcina,tanto che il codirone si tocchi nel piatto, ponendo poi il taglio del coltello di dietro,cioè sotto li branchi della forcina,à trauerso del codirone,calcando bene il coltello sopra esso spingendo la forcina inanzi in vn medesimo tẽpo,il codirone si spiccherà facendolo restare nel piatto; dipoi tu volterai la punta della forcina da basso sopra il mezo del piatto, & con la costa del coltello

Io mi era scordato che questo vcello nõ hà l'osso della forcella del petto.

coltello

coltello darai con gratia sopra il scaramasso delle reni, & quello farai cadere nel piatto, doue sarà il resto del gallo trinciato nel modo detto di sopra. Et questo sarà il modo, che si deue tenere per smembrare vn pauone, ò gallo d'India sopra la forcina in vn sol piatto. Et hora seguitando diremo della grue.

Come si trincia vna grue. Cap. XIII.

LA grue è vcello saluatico, & è maggiore assai del pauone, & longhissimo di collo & di gambe, & la sua carne è durissima, per il qual rispetto rare volte si sogliono mangiare, & se pur si mangiano, bisogna, che siano frolle di quindici ò vēti giorni, & quasi sempre si cuocono arrosto, & li cuochi quando le vogliono cucinare li fanno di molte cerimonie, perche siano buone, & poi del collo per essere quello molto lungo, ne fanno vn groppo cacciandoli il becco nel petto, e le gambe, che sono longhissime, le intricano di modo insieme, che quando poi sono cotte, sono difficili à poterle leuare col coltello sopra la forcina; Volendo adunque trinciare la grue, tu pigliera la forcina & il coltello grande, & quando tu hauerai l'una & l'altro nelle mani, tenendo l'ordine del pauone, tu la imbroccerai nel mezo del le reni, facendo che la forcina sia ben ferma in essa; ma prima che tu vadi più innanzi, io voglio che tu sappi che alle tauole d'gran Signori della grue non si suol mangiare altro che il petto, ilquale è assai meglio freddo che caldo, & delle cosce se ne tiene poco conto. Hauendo tu adunque imbroccato la grue con la forcina, tu sentirai se quella sarà graue, ò leggiera sendo leggiera tu tenerai l'ordine del pauone; ma se per la grauezza non la potrai tenere leuata in alto sù la forcina, la lasserai stare così posata nel piatto, tenendo ben ferma la forcina nella mano, tu ne leuerai le due cosce, ma auertisci che l'intricamento delle gambe sarà forse tale che sendo cotta la grue, saranno hifficili à leuare come dissi prima, però guarda molto bene qual delle due cosce sarà più facile à leuar col coltello, & quella voglio che tu volti dalla banda di sopra, accommodandoti ancora la mano della forcina; poi tu entrerai con la punta del coltello da qual banda ti tornerà più commodo, & li darai li dui tagli ordinarij alla ditta cossa; ponendo poi la punta del coltello in essa, la leuerai, dipoi tu riuolterai l'altra coscia dalla bāda disopra, tenendo sempre la grue nel piatto, tu darai li due tagli à l'altra coscia, quale leuerai ancor lei, ponendola nel medesimo piatto. Hora ti resta di leuarne il collo, & se la grue sarà frolla & ben cotta, tu lo leuerai facilmente ponendo il taglio del coltello sopra esso à canto le spalle, dimenando la forcina la grue, il collo si spiccherà dal busto, spiccato che sarà, tu ponerai la pūta del coltello nella testa della grue, cioè in vn'occhio, & eschi per l'altro tenendo ben stretta la forcina con la mano, & riuoltando il coltello intorno il becco si smouerà, & alzando poi il coltello all'insù, tu ne leuerai il capo col collo insieme, facendolo restare nel medesimo piatto; hora che tu harai leuato il collo, & le due cosce, se tu vedrai di non la poter leuare in alto, tu lasserai pur ferma nel medesi

mo

mo piatto,ſtando con la perſona al tuo ſegno,ponēdoti il ſolito tondo ſo pra la mano, & riuolterai la grue per fianco voltando qual parte a te piacerà diſopra,voltando verſo la tua banda diritta il collo ò il groppone, & col taglio del coltello volto da baſſo,tu darai vn taglio per il lungo del petto della grue,dalla ſpalla ſino all'anca, affondando bene il taglio del coltello, voltando poi il taglio verſo la tua mano manca, entrando con eſſo gentilmente nel petto ò nella polpa,tirando verſo te, ne taglierai le fette ſottili,mettendone tre ò quattro per tondo,ſecondo à te piacerà, buttandoui poi con la punta del coltello il ſuo ſale, dando doue ti farà biſogno; & coſi farai dall'altra banda del petto,che per eſſer quello molto pieno di carne (come diſsi prima) tu ne potrai fare di mole parti; auertendo bene che la grue ſuole ritornare molte volte in tauola per eſſer meglio fredda:che calda, ogni volta però che non ſia guaſta di ſorte che non ſi poſſa mangiare,& quando pur biſognaſſe che la ritornaſſe più d'una volta in tauola, tu li leuerai vna ſola coſcia, ſeruendoti anco d'una ſola parte del petto,ma ſe la grue ſarà leggiera di ſorte, che tu la poſsi leuare & tener ſopra la forcina,ſarà piu bel vedere; Et queſto ti baſterá per hauerti moſtrato il modo che tu deui tenere per trinciar la grue, ſeruendoti ſolo del petto,& ſe bene alla tauola del tuo Signore non ti ſeruirai delle coſce, ne d'altre parti, non voglio già per queſto che tu le habbi da gittare, perche eſſendo frolla la grue,tutte le parti ſi poſſono mangiare,& maſsime quando ſarà bene concia.

Come ſi trincia l'Airone. *Cap.* XIIII.

LO Airone è vcello ſaluatico, è ſi ſogliono pigliare col falcone, la ſua carne è duriſsima,& quaſi mai ſi ſogliono mangiare:queſto vcello, è minore della grue,ma di collo & di gambe ſimile,& ancora vanno acconci & cotti come la grue,cioè arroſto.Volendolo adunque trinciare,piglierai la forcina grande,& il coltello mezzano, ſtando con la perſona al tuo luoco,tu imbroccerai l'Airone nelle reni, & per eſſere quello leggiero, tu lo leuerai con gratia in alto;& perche,come diſsi, hanno le gambe intricate l'una con l'altra,lequali ſono difficili à leuare,potrai vedere qual delle due coſce ſarà più facile da leuare,& quella volterai con la forcina dalla tua banda diritta,ſe ſarà la coſcia diritta, tu volterai li piedi diſotto & il collo diſopra; & ſe ſarà la coſcia manca tu volterai li piedi diſopra, & il collo diſotto, dando poi col taglio del coltello li dui tagli ordinarij alla coſcia, pouendoui la punta del coltello la leuerai,& il ſimile farai dall'altra banda,ſpiccandoli poi il collo dal buſto, ponendo la punta del coltello nell'occhio indentro tanto che eſchi per l'altro,girando poi la mano del coltello e tenendo ben ferma la forcina,farai voltare il becco cacciato nel petto,& alzando il coltello in alto,tu ne leuerai la teſta col collo inſieme, & la ponerai nel piatto.Leuato che tu hauerai le due coſcie,& il collo,ſtarà poi nell'arbitrio tuo di voltare qual parte del petto ti piacerà, per trinciarlo a modo tuo,& per farne anco quante parti ti farà biſogno, ſeruendoti

doti

doti solo della parte del petto, come della grue; Et questo basti quanto all'Airone, che forse rare volte ti occorrerà di trinciarlo.

Come si trincia, & diuide vn fasano, ilquale và diuiso in quattro parti. Cap. XV.

IL fasano è vcello saluatico, & è molto buono cotto in diuersi modi, pur che quello sia mangiato al suo tempo, & sia bene acconcio dal cuoco. Volendo dunque trinciarlo, tu piglierai la forcina grande, & il coltello mezano, ponendoti giusto con la persona. Tu metterai la punta del coltello dinanzi sotto il collo del fasano, ouero di dietro sotto il codirone, che in ogn'vno di questi dui modi starà bene, voltando poi il fasano col petto di sotto, tu lo imbroccherai nelle reni, facendo entrare li branchi tanto da basso, che tu intacchi solo con la punta nell'osso del petto, auertendo che non passino molto dētro, accioche quelli non ti impedissero nel trinciare il petto del fasano: imbroccato che tu l'hauerai, lo leuerai in alto accompagnandolo sempre con la punta del coltello, per darui più gratia; leuato che tu l'hauerai in alto, hai da considerare prima alla quantità delle parti, che ne deui fare, che questa parte in vn Trinciante è bellissima d'hauer giuditio nel compartire bene la robba, che hauerà sopra la forcina, & se per sorte ti bisognasse diuidere il fasano in molte parti, potrai fare li tondi più deboli; Et per il contrario li potrai fare più gagliardi andando diuiso in poche parti. Del fasano non voglio che tu ne facci più di quattro parti, caso che non ti occorri di farne più, che in questo caso hai da fare di necessità virtù. Volterai dunque il fasano con il collo di sopra, & li piedi di sotto, facendoli piegare verso la tua mano diritta, voltādo il taglio del coltello verso la tua mano manca, entrando con la punta innanzi, tu darai il suo taglio ordinario alla coscia diritta dalla bāda di fuori, entrando bene col taglio del coltello sotto l'anca fino à canto l'osso del groppone, leuandone il coltello, tu spingerai la forcina innanzi, di modo che il petto del fasano guardi verso il tuo Signore entrando con la punta del coltello, co'l taglio volto all'ingiù, tu darai il suo taglio ordinario dalla bāda di dētro, affondando bene il coltello fino all'osso del groppone, tenēdo ben ferma la mano della forcina, tu porrai la punta del coltello dalla parte di fuori della coscia, nella polpa sotto la cōgiūtura della coscia, & sopracoscia, voltando poi la punta del coltello verso te, ne leuerai la coscia facilmēte integra, laquale con gratia porrai nel tōdo, che deui tenere sotto la mano per tale effetto. Ma nota, che se il fasano sarà integro, & che tu sia sicuro che non si rompa su la forcina, tu li darai prima il suo taglio alla congiūtura della coscia & sopracoscia, diuidēdo quella in due parti; ma se il fasano porta pericolo di rompersi, li leuerai la coscia intiera, com tidissi prima, voltando poi il fasano innanzi verso il tuo Signore, darai vn picciol taglio alla congiuntura della punta dell'ala diritta, & con la punta del coltello la farai cadere a basso nel medesimo tondo; volterai poi il petto verso la tua mano diritta piegādo il collo in fuora, tu darai col taglio del coltello vol-

Come si trincia vn pauoncino ò gallo d'India giouani pollastrelli. Cap. XVIII.

IL pauoncino giouane è vccello eccellẽtissimo,& assai migliore del pauone vecchio,& si costumano molto alla tauola de grã signori,& questi si danno quasi sempre integri, cioè smembrati & non diuisi;volendolo dunque trinciare, tu piglierai la forcina mezana, & il coltello mezano, ponendoti con la persona al tuo segno,tu imbroccherai, con buona gratia, il pauoncino nelle reni, leuandolo in alto, aiutandolo con la punta del coltello per darui più gratia, & prima volterai li piedi di sotto,& il collo di sopra, e piegando vn poco la punta della forcina verso la tua mano diritta darai il suo taglio ordinario alla cõgiuntura della coscia,& sopracoscia,ma con tal destressa, che tagliandola non la spicchi,spingendo poi la punta della forcina vn poco innanzi, darai li dui tagli alla medesima coscia, auuertendo di non affondare tanto il coltello che ne spicchi la coscia dal luogo suo;riuoltando poi il pauoncino con li piedi disopra,accõmodandoti bene con gratia l'vccello,di modo che con facilità li possi dare l'altri tre tagli alla coscia manca, ricordandoti pur di fare in modo che non si spicchi la coscia,voltando poi il pauoncino con il collo di sopra,darai il suo tagli alla congiuntura delle punte dell'ale da tutte le due bande,tenendo ben ferma la forcina,spingendo il coltello innanzi col taglio darai alla forcella del petto, riuoltando poi presto il groppone di sopra; darai li dui tagli alle congiunture del groppone, riuoltando quello di sotto, spingendo la mano della forcina inanzi: darai li dui tagli alle palette dalle spalle, l'vna dalla banda diritta, & l'altra dalla banda manca del collo,facendo entrare la punta del coltello dinanzi sotto il collo,alzando il coltello in alto, e tirando la forcina da basso, ne disimbroccherai il pauoncino, facendo che ti resti sopra la punta del coltello,così smembrato, & non diuiso, ilquale ponerai con gratia sopra il tondo del tuo Signore buttandoui il suo sale, & così farai di mano in mano ogni volta che vorrai smẽbrare il pauõcino;& occorrẽdoti anco, ò per necessità o per capriccio di cominciare,o finire in altra parte, lo potrai fare,pur che non manchi di darli tutti li colpi che ho detto alle cõgiunture,& ogni cosa cõ gratia, nella quale consiste in buona parte la sofficienza d'vn buon Trinciante, & questo basti per hauer ragionato del pauoncino & gallo d'India giouani.

Come s'imbroccha & come si trincia la starna. Cap. XIX.

LA starna è vccello saluatico molto buono, & massime quãdo è giouane,frolla,& bene accõcia,& molto si costuma ne' gran conuiti,& per l'ordinario si suol dare intiera, cioè smembrata & non diuisa; Volendola dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezana,& il coltello simile,stando con la persona al tuo segno, tu ponerai la punta del coltello sotto il collo della starna, ouero dalla banda di dietro sotto il codirone, che in

vno di questi dui luoghi si costuma di fare, voltando gentilmente con il petto disotto la imbroccherai nelle reni, & senza leuare il coltello di essa la leuerai in alto; voltando li piedi di sotto, facendoli piegare vn poco verso la banda manca, & col taglio del coltello, volto verso la tua mano manca, darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala manca, spingendo poi la starna innanzi con il taglio del coltello à meza lama, darai il suo taglio al trauerso del petto alla congiuntura della forcella, non entrando molto dentro, tirando il taglio del coltello verso te, e spingendo vn poco la starna innanzi, darai il suo taglio alla congiuntura dell'ala diritta, tenendo ben ferma la mano tu darai dui tagli ordinarij alla coscia diritta, riuoltando con prestezza la starna con li piedi di sopra, darai li altri dui tagli alla congiuntura della coscia manca, accommodando sempre la mano della forcina con quella del coltello, spingendo poi la starna innanzi, che il groppone guardi verso di te, darai li due tagli l'vno dalla banda mãca, l'altro dalla banda diritta, affondando bene il taglio del coltello, ma non però tanto che tu spicci l'una ne l'altra dal groppone, voltando poi subito la starna con il collo di sopra, spingendo la mano della forcina innanzi, darai con gratia li dui tagli alle due pallette delle spalle, l'vno dalla banda manca, & l'altro dalla banda diritta del collo, voltando poi la forcina con la starna, tu porrai la punta del coltello sotto il collo dinanzi, ouero dalla banda di sotto il codirone, alzando con gratia il coltello all'insù, tirando la forcina da basso, la starna ti restarà sopra la pũta del coltello, & con gratia la porrai nel tondo del tuo Signore, e buttandoui cõ la punta del coltello il sale, lo farai dare al tuo Signore, o glie lo darai tu medesimo, & in questo modo farai di mano in mano, secondo che ti farà bisogno. Et questo ti basterà in hauerti mostro come si trincia la starna sopra la smembrata, & non diuisa.

Come si trinciano l'anitre saluatiche & domestiche. Cap. XX.

DELLE anitre ve ne sono delle saluatiche & delle domestiche, & rare volte se ne mangiano alle tauole de'gran Signori, & se pur se ne mãgiano, saranno delle domestiche, ma picciole & giouani di due mesi, cotte nello spido, che di questa sorte, & cotte in questo modo sono bonissime. Volendole dunque trinciare, tu piglierai la forcina mezana, & il coltello simile, & la imbroccherai nelle reni, leuandola in aria con gratia, voltando li piedi di sotto, darai il suo colpo alla congiuntura della coscia, & sopracoscia, l aquale si taglia facilmente, cosi come farà ancora ogn'altra parte di quella per essere giouane, & tenera di ossi & di carne; dãdo poi con prestezza li dui tagli alla coscia, l'vno dẽtro l'altro di fuori, senza spicchare cosa alcuna, riuoltãdo poi subito l'anitra con li piedi di sopra, accomodãdo l'vna & l'altra mano, di sorte che cõ facilità tu possi dare l'altri tre tagli alla coscia mãca, senza staccar niẽte; tu volterai dipoi la pũta della forcina verso la tua mano diritta, facẽdo che li piedi restino di sotto, & con la punta del coltello darai il primo taglio alla congiuntura

dell'ala diritta senza muouere la mano della forcina, tu spingerai il coltello piu innanzi, dando l'altro taglio alla congiuntura dell'ala manca, tirando il taglio del coltello verso te,entrando con esso taglierai la forcella del petto; riuoltando poi con prestezza il groppone di sopra, darai li due tagli ordinarij al groppone, dirizzando il petto dell'anitra di sopra, voltando verso la tua mano diritta il collo, ouero il groppone, ponẽdo la punta del coltello da qual banda ti piacerà, alzando la mano del coltello in alto, tirando la forcina da basso, l'anitra ti restarà nella punta del coltello smembrata & non diuisa; laquale porrai con gratia nel tondo del tuo Signore, & vi metterai il sale. Et questo basti per l'anitra.

Come si trincia la cotornice. Cap. XXI.

LA cotornice è vccello saluatico & col becho rosso, ma si puo dire domestico,domesticandosi facilmente,è alquanto più grosso della starna, & quando è frollo,& bene acconcio, è tanto buono quanto la starna, è meglio,e di maggior notrimẽto & per esserli cosi simile, potrei quasi stare di ragionarne, pur non restaro di dirti, che volendola trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello mezano, & con gratia lo imbroccherai nelle reni leuandola in alto, dando li suoi colpi di coltello alle due coscie, & il simile farai alle congiunture dell'ale, entrando con il taglio in vn medesimo tempo alla forcella del petto,piegãdo vn poco il petto verso la tua mano diritta,darai per il lungo di quello dui tagli da ogni banda del petto per il lungo per essere quello grosso di polpa;dipoi voltando il groppone di sopra,darai dui tagli alla congiuntura del groppone,calcando bene il taglio del coltello all'ingiù,tanto che tu senti che quelle siano tagliate, & staccate di netto,ponendo poi la punta del coltello dalla banda dinanzi sotto il collo, facendolo entrare sino al mezo, alzando quello in alto tirando la forcina da basso disimbroccherai la cotornice, laquale porrai sopra il tondo, e buttandoui con gratia il sale, lo seruirai doue sarà bisogno; Et intorno à questo non mi occorre fare più ragionamento.

Come si trincia il pollastro. Cap. XXII.

IL pollastro è vccello domestico,& si mangia cotto in diuersi modi;Volendolo dunque trinciare,tu piglierai la forcina mezana, & il coltello simile, stando sempre con la persona al tuo segno,& porrai la punta del coltello dinanzi o di dietro, si come à te piacerà, riuoltando quello con il groppone di sopra,lo imbroccherai nelle reni al solito,& con gratia lo leuerai in alto.

Ma prima che noi andiamo più innanzi,io voglio che tu sappi, che ne al pollastro,ne alla pollanca, ne meno al cappone non si leuano le punte dell'ale, & che essendo il pollastro con tutte le sue mẽbra, & volẽdolo trinciare dandoli tutti li tagli ordinarii,sarà bisogno che tu li dia quindici colpi, come tu intenderai. Darai adunque il ptimo taglio alla congiun-

tura della coſcia, & ſopra coſcia dritta, con li altri dui alla medeſima coſcia à canto il groppone,& altri tre tagli darai alla coſcia manca; voltando poi li piedi ſopra con il petto in fuora,darai dui tagli al groppone,l'uno dalla banda dritta,& l'altro dalla banda manca,e riuoltando con preſtezza il collo diſopra darai dui tagli alla punta dell'ala,& altri dui ne darai alla congiuntura dell'ale,cioè due tagli per ciaſcuna ala, tenendo ferma la mano della forcina col pollaſtro volto col petto in fuori,altri dui tagli darai alle palette delle ſpalle, l'una dalla banda manca,& l'altro dalla banda dritta del collo; poſando poi il taglio del coltello innanzi, darai il ſuo taglio alla forcella del petto,che in tutto ſaranno quindici colpi; ponendo poi la punta del coltello ſotto il collo, lo leuerai & ponerai nel tondo che haurai ſotto la mano, & col ſolito ſale lo ſeruirai doue ſarà biſogno; & ſe ad ogni ſorte di vccelli della qualità del pollaſtro darai li colpi ſudetti,non ſarà ſe non bene; & di queſto baſti.

Come ſi trincia il piccione. Cap. XXIII.

DE'piccioni ve ne ſono de domeſtichi,& ſaluatichi,& l'vno & l'altro è boniſsimo cotto in diuerſi modi, & perche ſono d'vna medeſima ſpecie,ragionerò ſolo del domeſtico; Egli ſi taglia in due modi,l'vno il tagliarlo in quattro parti,l'altro il darlo trinciato ſopra la forcina coſi ſenza diuiderlo; A volerlo dunque trinciare, tu piglierai la forcina, & il coltello mezano,& lo imbroccherai nelle reni,leuandolo poi in alto, vi darai dui colpi di coltello alla coſcia dritta, accommodandoti bene il piccione al taglio del coltello,tu darai li altri dui tagli alla coſcia manca,ma in modo che tu non la ſpicchi, laſciando ſtare di dare il taglio alla congiuntura delle coſcie,& ſopracoſcie;ſpingerai dipoi il piccione innanzi, voltando li piedi di ſopra, darai vn taglio ſolo al groppone col taglio del coltello all'ingiù;riuoltando poi di nuouo li piedi di ſotto, voltando il piccione in fuori col petto, li darai li due tagli alle congiunture dell'ale; ſpingendo poi la mano dritta innanzi,darai il ſuo taglio alla forcella,ſe bene potreſti far dimeno; biſogna poi che il piccione habbia vn taglio al trauerſo della ſchena à canto li branchi della forcina, come ſe tu voleſsi diuidere in due parti; ma queſto taglio lo potrai dare in due modi, l'uno ſarà il voltare la punta della forcina da baſſo, & poſare il piccione ſopra il tondo ponendo il taglio del coltello ſopra il trauerſo del piccione, à canto li branchi della forcina, darai quel taglio facilmente cacciando la punta del coltello dinanzi ſotto il collo, tirando la forcina all'insù deſimbroccherai il piccione, riuoltandolo con il medeſimo coltello con il petto di ſopra, lo laſſerai nel medeſimo tondo; L'altro modo di darli quel taglio al trauerſo delle reni, ſarà tenendo la forcina leuata in alto con il piccione che guardi verſo la tua mano dritta, ponerai la punta del coltello à canto li branchi della forcina dalla banda di ſopra facendolo bene entrar dentro,tenendo ben ferma la forcina,calcando il taglio del coltello all'ingiù, tu taglierai il piccione al trauerſo, leuando poi della forcina con la punta del

ta del coltello lo porrai ſopra il tondo, ſopra l'orlo del qual porrai il ſuo ſale,& lo darai innanzi al tuo ſignore. Et queſto ti baſterà in hauerti moſtrato come ſi trincia il piccione ſopra la forcina, hauendo ſempre auertenza di ſare ogni coſa con gratia, & di eſſer polito & preſto.

Come ſi trincia la beccaccia. Cap. X I I I I.

LA beccaccia è vccello d'acqua di pantano, ma molto buono cocendola arroſto;ma perche queſto vccello ha le gambe longhe, & il collo,& il becco ſimili, li cuochi quando le acconciano le riuoltano le gambe,& il becco lo cacciano in l'una,& l'altra coſcia,di ſorte che quando ſon poi cotte ſono alquanto difficili al ſmembrarle; pur volendole trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello mezano, & con la punta del coltello volterai la beccaccia col petto da baſſo, & con la forcina la imbroccherai nelle reni leuandola in alto, volterai la forcina di ſorte, che la parte doue ſarà poſta la teſta venghi diſopra, tenendo bene ferma la forcina, tu caccierai la punta del coltello nell'uno de'luoghi alzando il coltello in sù,ne leuerai la teſta inſieme col becco,girando poi la mano del coltello la leuerai inſieme con il collo, & la farai cadere nel piatto; dipoi tn volterai li piedi di ſotto, & darai li dui tagli alla coſcia dritta, riuoltando ſubito il piede manco verſo te, darai li altri dui tagli alla coſcia ſenza ſpiccare ne l'una ne l'altra; ſpingendo poi la beccaccia col petto innanzi darai li due tagli ambedue le congiunture dell'ale, dandole ancora il ſuo taglio al trauerſo,dinanzi alla forcella del petto, voltandola poi con il petto nel miglior modo che à te parrà, cacciando la punta del coltello ſotto il collo dalla banda dinanzi alzando in sù,& tirando la forcina da baſſo, tu leuerai la beccaccia della forcina,& con la punta del coltello la porrai nel tondo pigliando poi con con la punta del coltello il ſale, alzando vn poco la mano con gratia la gitterai ſu l'orlo del detto tondo, ilquale farai ſeruire doue ſarà biſogno, & coſi anderai ſeguitando di mano in mano; Et queſto ti deue baſtare in hauerti moſtrato come ſi trincia la beccaccia ſopra la forcina.

Come ſi trincia la tortora. Cap. X X V.

LA tortora è vccello domeſtico, & quaſi ſimile al piccione, ma non è tanto grande;la ſua carne è boniſsima quando e giouane;Volendola trinciare,tu piglierai la forcina mezana & il coltello ſimile,& imbroccandola nelle reni la leuerai in alto,aiutandoti con la punta del coltello,volterai li piedi di ſotto & il collo di ſopra, & darai li ſuoi due tagli alle congiunture della coſcia dritta,& di poi riuolterai la tortora, & darai li altri dui tagli alla coſcia manca, voltando con preſtezza li piedi di ſotto ſpingendo la forcina innanzi darai li due tagli alle congiunture di tutte due l'ale, paſſando col taglio del coltello innanzi fino à meza lama, tirando verſo te darai il taglio alla forcella del petto, auuertendo ſempre di non

a ffondare tanto la mano, che tu non stacchi cosa alcuna; riuoltando poi li piedi di sopra darai vn taglio solo, che basterà dalla banda manca del groppone; alzando poi la tortora in alto, con il petto volto in sù, ponendo la punta del coltello sopra le reni, tanto che basti, calcando il coltello all'ingiù, e tenendo ben ferma la forcina, taglierai la tortora nel mezo, ma non però tanto che vadi in dui pezzi, leuando poi il coltello porrai la punta dinanzi sotto il collo, ouero di dietro sotto il codirone, che l'vno, & l'altro modo starà benissimo, leuando il coltello all'insù, e tirando la forcina da basso, leuerai la tortora della forcina, & con la punta del coltello la porrai nel tondo che hauerai sotto la mano, e gittandoui con gratia il sale lo seruirai al tuo Signore, ò doue sarà bisogno; Questo basti quanto alla tortora, della quale poteuo lasciare di ragionarne, hauendo io parlato à bastanza del piccione, che è (come ho detto) quasi simile à lei, ma non mi sono curato di durare questa fatica di più per non fare questo torto alla bontà della sua carne.

Come si trincia la quaglia. Cap. XXVI.

LA quaglia è vccello saluatico, & la sua carne è molto bona quando è grassa, & mangiata al suo tempo; volendola trinciare tu piglierai la forcina picciola & il coltello picciolo, & porrai la punta del coltello dinanzi sotto il collo, & la volterai con il petto di sotto, imbrocchandola con la forcina nelle reni leuandola in alto con gratia, & voltando li piedi di sotto, dando li suoi dui tagli alla coscia diritta, riuoltando poi li piedi di sopra, dando l'altri dui tagli alla coscia manca, & di nuouo volterai li piedi di sotto spingendo la quaglia con il petto innãzi, darai li dui tagli alle cõgiunture dell'ale, spingẽdo il coltello innãzi, darai il taglio al trauerso della forcella del petto, ponẽdo la punta del coltello dalla banda dinanzi sotto il collo, & con quello leuerai la quaglia della forcina; laquale così smẽbrata, & non diuisa, porrai nel tondo, che tu haurai sotto la mano per tale effetto, & gittandoui il solito sale, lo porgerai con gratia al tuo Signore, ouero, come ho detto, altre volte, glielo farai dare, & se non al tuo Signore, doue ne farà bisogno; Et questo basti per conto della quaglia.

Come si trincia il tordo. Cap. XXVII.

IL tordo è vccello saluatico, picciolo come la quaglia, & è molto buono, massime quando è mangiato fresco; volendolo trinciare tu piglierai la forcina picciola e coltello simile, & lo imbroccherai nelle reni al modo solito, alzandolo in aria cõ gratia, stando ben disposto con la persona, girando la forcina, accommodandolo al taglio del coltello; & li darai li tagli alle due coscie, senza leuare l'vna ne l'altra, girando di nuouo la forcina, darai con gratia li dui tagli alle congiunture delle due ale, voltando vn poco il petto del tordo verso la tua mano diritta, spingendo il coltello innanzi, darai il taglio alla forcella del petto, spingendo la forcina innanzi, vol-

zi, voltando il tordo per fianco, con la punta del coltello darai vn taglio a trauerso del tondo, à canto li branchi della forcina dal mezo indietro, voltando la testa del tordo verso la tua mano diritta, porrai la punta del coltello sotto il collo, alzando la mano diritta in alto tirando la forcina da basso desimbroccherai il tordo, ilquale ponerai con gratia nel tondo, gittandoui il suo sale, & questo darai al tuo Signore, è doue ti piacerà; Et questo basterà per hauer ragionato del tordo.

Come si trincia la lodola, ò altri vccelli piccioli. Cap. XXVIII.

LA lodola è vccello, picciolo, qual mai non costumano di trinciare li Trincianti, ma darle cosi integre, che chi le vole mangiare, se le trinci da se, & parimente li altri vccelli simili; ma pur volendo trinciare almeno la lodola, tu piglierai la forcina & il coltello picciolo, & se la forcina sarà troppo larga de branchi, tu la stringerai vn poco con la mano diritta, che alcuno non se ne auueggHi, & dipoi porrai la punta del coltello dinanzi sotto il collo, & la volterai, & imbroccherai nelle reni, girando bene la forcina intorno, accommodando l'uccello al taglio del coltello, darai prima li suoi tagli alle due coscie, & dipoi alle due ale, & cosi sopra la forcina con la punta del coltello li darai il taglio al trauerso dalla banda delle reni, à canto la forcina, dal mezo indietro, come dissi che facessi del tordo, & poi con gratia li ponerai la punta del coltello dinanzi sotto il collo, è leuerai la lodola dalla forcina, ponendola nel tondo che tu haurai sotto la mano, & ne potrai trinciare sino a tre ò quattro, & gittandoui il sale con la punta del coltello, lo farai dare doue sarà bisogno; Et questo douerà bastare in hauere inteso come si trincia la lodola, benche bastarebbe à darli solo il taglio alla congiuntura dell'ale, & il taglio à trauerso, perhe pare, à chi la mangia, molto meglio à trinciarla da se medesimo, pur starà all'arbitrio del Trinciante. Io non restarò di dirti come vi sono ancora di molte altre sorti d'vccelli cosi di terra come di acqua, grandi & piccioli, delli quali non voglio ragionare, perche sarebbe souerchio, hauendo ragionato à bastanza del pauone, del fasano, della starna, & altri vccelli; di sorte, che quando il Trinciante sarà gionto alla perfettione di quest'essercitio saprà trinciare ogni sorte di vccelli che li saranno posti innanzi; Resta hora che noi ragioniamo come s'imbrocca, & come si trincia tutta la sorte di carne de animali di quatttro piedi cosi grandi come piccioli, & cosi cominciaremo dalla carne di boue, ouero di vaccina.

Come se imbrocca & come si trincia vn pezzo di carne di vaccina. Cap. XXII.

PARERA forse ad ogni vno cosa strana, che di tutte le sorti di carni io comici prima dalla vaccina, laqual carne si suole piu tosto mãgiare

tra contadini che tra Signori;ma ſe ſarà giouane,graſſa,frolla , & in buon taglio,& ben trinciata , ſarà eccellentiſsima , & perciò il Trinciante deue cō ogni diligenza sforſarſi di ſaper trinciar bene vn pezzo di carne di vaccina;perche ſe ſapra trinciare bene vn pezzo di queſta carne,ſaprà ancora trinciare bene molte altre ſorti di carne,auuertendo che il pezzo della carne non deue eſſere manco di ſei libre, ma ſia della coſcia accompagnata con graſſo ; Volendo dunque trinciare la carne di vaccina , piglierai la forcina graade,& il coltello grande,tenendo l'uno & l'altro nelle mani come ti diſsi che faceſsi , tirandoti il piatto della carne à cāto di te dalla tua banda manca , ponendoti poi con li piedi pari , & giuſto cun la perſona , volterai con la forcina , & con la punta del coltello la carne in parte che tu la poſsi imbroccare,auuertendoti che ſe la carne non ſarà trinciata per il ſuo verſo non valerebbe nulla , però biſogna che tu auuertiſchi d'imbroccare in parte,che quando l'hauerai leuata in alto, venga a cadere nel tondo trinciata per il trauerſo,& non per il dritto filo della carne.

Tu poſerai adunque la coſta del coltello ſopra il pezzo della carne per tenerla più ferma nel piatto ad imbroccarla, auuertendo di porre la punta della forcina in luogo,che il pezzo della carne ſia imbroccato giuſto , che non penda da niſſuna banda , & cacciare ancora la forcina tanto entro che prima che tu là lieui , ſenti che ſtia ben ferma & giuſta , accioche tu non habbi poi di nouo à imbroccare; Imbroccato che haurai nel modo detto, tu leuerai il pezzo della carne in alto , voltandolo verſo la tua mano dritta quella parre che trinciandola , conoſci ſia trinciata per il verſo ſuo,& queſto non poſſo moſtrartelo ſe non in fatti;& da quella banda che tu vorrai cominciare, con il taglio del coltello ne leuerai quella parte diſopra,cioè la ſuperficie della carne,facendo in eſſa vna ſpianata come ſarebbe la palma della mano,& dipoi con il taglio del coltello darai molti colpi per il dritto & pel trauerſo della detta carne , tanto appreſſo che l'uno tocchi quaſi l'altro,ma con molta preſtezza auuertendo di non ti maneggiare con la teſta,ne con la perſona; dato che tu li haurai li ſuoi colpi à baſtanza tu volterai il taglio del coltello verſo te entrando gentilmeute nel la carne,tirando verſo te allingiù ne farai cadere la carne trinciata nel mezo del tondo,che tu haurai ſotto la mano;ma auuertiſci tenere piegata la mano della forcina vn poco verſo la tua mano dritta ; accioche la carne trinciata non ti venghi á cadere ſopra le mani ; quando poi tu haurai coperto tutto il fondo del tondo di carne trinciata minuta , ſe vi ſarà niente di graſſo attaccato al pezzo della carne che tu hauerai ſotto la forcina , lo volterai verſo te,& ne trincerai vn poco minuto,facendolo cadere nel medeſimo tondo perche in vero la carne di vaccina non vale niente.,ſe con la magra trinciata non vi è vn poco di graſſo , & ſe per ſorte al pezzo della carne che trincierai non vi fuſſe graſſo attaccato , & che nel piatto della carne ve ne fuſſe , tu deui poſare la forcina con la carne nel piatto , & pigliare la forcina picciola nella mano,& con il coltello taglierai quello ponendo o nella forcina picciola , laqual forcina coſi con il graſſo imbroccherai nel pezzo della carne che ſarà nella forcina grande dal canto diſopra ,

pra ,

pra,in parte che quando tu leuerai il pezzo grande in alto,che il grasso ti torni commodo al taglio del coltello, posto che tu haurai la forcina picciola con il grasso nel pezzo della carne,tu ritornerai di nuouo à repigliare la forcina grande nella mano, alzando la carne in alto, & con gratia trincierai di quel grasso minuto sopra la carne trinciata, & quando sarà à bastanza, con la punta del coltello butterai il sale sopra l'orlo del tondo appunto,& lo darai al tuo Signore,& di questo modo andrai seguitando, facendo di quel pezzo quanti tondi ti farà bisogno.

Non voglio restare di dirti che alcuna volta per galantaria potresti adoperare dui coltelli in vn medesimo tempo, ma solo quanto tu trincierai la carne di vaccina minuta,ouero qualche cigotto di caprio,ò di castrato,& altre carni grosse;voglio dunque che quando tu haurai il pezzo della carne nella forcina,& che tu li haurai leuato quella parte di sopra,& spianatola come ti dissi,come la palma della mano,che tu pigli dui coltelli vguali di lunghezza nella mano dritta, & che li dui manichi si tocchino insieme,facendoti toccare il calcio del manico nel mezo della palma della mano & che poi tu cacci il dito longo delle mani tra l'uno & l'altro coltello, per fare stare le due lame diuise l'vna dall'altra, stringendo bene con la mano li dui manichi insieme, & ancora con le dita per tenere li coltelli più fermi;hauendo poi la carne nella forcina leuata in alto,darai di molti colpi con li dui tagli per il dritto,& per il trauerso della carne,poi hor con l'uno,& hor con l'altro taglio entrerai hora verso te,& hora in fuori,accomodandoti sempre la carne al taglio delli coltelli, tirando da basso,ne farai cadere la carne trinciata minuta nel mezo delli tondi; ma questo voglio già che tu lo faccia se non quando tu haurai qualche bel taglio di carne, & che tu haurai poche genti da seruire, perche questo si fa solo come dissi per galãtaria;& questo ti basterebbe in hauere inteso come si trincia la carne di vaccina sopra la forcina:benche ancora la potresti trinciare in fette grandi & sottili,secondo il gusto del tuo Signore,ma questo si rimette anco alla sufficienza del Trinciante.

Come si trincia vn cigotto di caprio. Cap. XXX.

VOlendo trinciare vn cigotto di Caprio, tu piglierai la forcina grande, & il coltello grande, ponendo à canto di te il piatto dalla banda manca, facendo che il piede del caprio sia volto di fuora verso la tua mano dritta dipoi tu volterai la costa del coltello al trauerso del cigotto per poterlo tenere più fermo nel piatto nell'imbroccarlo, & porrai la punta della forcina nel mezo del cigotto dal canto di sopra, & imbroccherai il cigotto giusto, che quello non penda da nissuna banda, facendo entrare bene la forcina tanto entro che tu senti che quello stia ben giusto & fermo,dipoi stando con la persona al tuo luogo,leuerai il cigotto in alto, aiutandoti con la punta del coltello per darui miglior gratia, disorte che il piede verrà ad essere volto di sopra, voltando verso te quella parte che ti parerà migliore & più facile al trinciarla, & col taglio del coltello volto

verso te, sottilmente ne leuerai la superficie del rostito in fette sottili, & con la punta del coltello ad vna ad vna ponerai sopra l'orlo del piatto del cigotto, leuato che hauerai da vna banda tutta la crosta; con il taglio del coltello volto verso te darai di molti colpi per il diritto, & per il trauerso, l'vno à canto l'altro con molta prestezza senza maneggiarti molto con la testa, ne con la persona, tirando poi da basso, entrando nella carne gentilmente la farai cadere nel tondo, che tu deui hauere sotto la mano; hauendone secondo il tuo giudicio trinciato à bastanza, tu piglierai con la punta del coltello dui ò tre di quelle fette della crosta ch'io ti dissi che ponessi sopra l'orlo del piatto, & lo ponerai sopra l'orlo del tondo buttandoui dipoi vn poco di quel suo intingolo, con il medesimo piatto, e buttãdoui poi il suo sale, lo darai al tuo Signore, & se ti farà bisogno, tu andrai seguitando, girando sempre la forcina intorno, secondo ti farà bisogno per accommodarti il cigotto al taglio del coltello, per poterne con più facilità trinciare la carne; Et questo ti basterà in hauerti detto come si trincia il cigotto del caprio alto dal piatto sopra la forcina, diuidendolo poi in quante parti à te farà bisogno; ma quello che io hò detto del cigotto del caprio, ho ancora voluto dire del cigotto del castrato per essere quelli de vna medesima grandezza, & andando imbroccati & trinciati in vn medesimo modo, per il che lasserò di ragionarne, hauendo detto à bastanza di quello del caprio.

Come si trincia il cigotto di porco saluatico. Cap. XXXI.

IL cigotto del porco saluatico è molto buono, quando è di porco giouane, & frollo, & bene arrostito dal cuoco; se il cigotto sarà di ruffolato giouane, quello sarà picciolo, & leggiero, & ancora sarà facile all'imbroccarlo, ma se sarà di porco grande, sarà grosso, graue & difficile al trinciarlo sopra la forcina, & bisognarà hauere buon polso per volerlo tenere leuato in alto, pur io mi presuppongo che quello sia di sorte che tu lo possi facilmente imbroccare. Volendolo dunque trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello grande, ponendo il piatto doue sarà dentro il cigotto à canto di te dalla tua banda manca, & se quello sarà picciolo di sorte, che tu conoschi di poterlo tenere leuato in alto, tu imbroccherai dal canto di sopra giusto nel mezo, che non penda da nissuna banda, & con gratia lo leuerai in alto, ma che il piede venga di sopra, poi con il taglio del coltello verso te gentilmente ne leuerai la superficie in fette sottili da quella banda che á te piacerà, lequali con la punta del coltello porrai nell'orlo del piatto, di sorte che leuato via quella crosta, la carne si vederà bianca, & bella, & quella con il taglio del coltello, trincierai trita minuta, come ti dissi che facessi la carne di vaccina, ouero in fette grandi & sottili secondo il gusto del tuo Signore facendola cadere così trinciata nel tõdo, che deui hauere sotto la mano, ponendoui ancora con essa vna, ò due di quelle fette della crosta, che tu leuasti prima, & cõ tutte due le mani leuerai il piatto, but-

to buttando nel tondo vn poco di quel brodo, se ve ne sarà nel piatto, buttandoui poi il sale con gratia; ma se il cigotto del porco sarà tanto graue, che tu non lo posſi leuare, tu porrai la punta della forcina diſopra nel cigotto, per tenerlo ben fermo nel piatto, leuandone pur cō il coltello quella superficie in fette ſottili, ponendone vna ò due ſopra l'orlo del tondo, che tu haurai ſotto la mano, dando poi molti colpi di coltello l'uno à canto l'altro per dritto, & per trauerſo, tirando poi il taglio del coltello verſo te entrando nella carne gentilmente quella farai venire ſopra il tondo tāto che ti parrà à baſtanza, buttandoui poi il ſale con la punta del coltello, auertendo di non imbrattare coſa alcuna, perche queſta è belliſsima parte, & vna delle più impottanti che biſogna che habbi vn Trinciante, ilquale ſi deue parimente guardare dall'affettatione; Et queſto ſarà à baſtanza in hauerti moſtrato come ſi trincia il cigotto del porco ſaluatico grande ò picciolo, come ſarà, l'uno ſopra la forcina, & l'altro coſi poſato nel piatto.

Come ſi trincia vna ſpalla di caſtrato. *Cap.* X X X I I.

LA ſpalla del caſtrato ſuole eſſere molto buona quando è caſtrato giouane & graſſo, ma vuole eſſere frolla & mangiata calda. Volendola dūque trinciare, tu piglierai la forcina grāde, & il coltello ſimile, ouero il mezano, tenēdo l'uno & l'altro nelle mani, come ti moſtrai, & volterai la ſpalla con il piede di fuori dalla tua banda dritta, & porrai la punta della forcina nella pūta della ſpalla, che l'uno de branchi vada dalla bāda diſopra, & l'altro diſotto, ma che l'oſſo reſti nel mezo delli dui branchi della forcina, ma che entri bene tutta dentro, & giuſta di ſorte, che la ſpalla nō penda da niſſuna banda, perche eſſendo imbroccata male, malamente la poteſti muouere; come tu l'hauerai imbroccata, la leuerai in alto con buona gratia, facēdo che il piede ſia volto diſopra, voltando la parte dell'anca verſo te, & con il taglio del coltello volto verſo te, ne leuerai di quelle fette diſopra ſottilmente, facendole cadere nel mezo del tondo che haurai ſotto la mano; entrando poi con il coltello più dentro doue tu trouerai la graſſezza dell'anca, & quella taglierai minuta facendola cadere nel tondo, ilquale quando vedrai di hauer empito à baſtanza, tu li butterai il ſale, & lo darai al tuo Signore, & coſi anderai ſeguitando di mano in mano, trinciando quella carne che ti farà biſogno, accommodando ſempre la detta ſpalla al taglio del coltello. Ma perche io ti diſsi quando ragionai del pauone, che vn Trinciante per ſufficiente che ſia potra ſeruire malamente à più di ſei perſone, io non intendo meno, che di queſta tu n'habbi à far più di ſei piatti, perche quando anco voleſsi farne più, malamente ſi potrebbe per eſſere la ſpalla più abondante d'oſsi che di carne, & perciò ti biſogna auuertire di ſeruirti di tutta la carne diuidendo ſecondo il biſogno; & di queſto ti fo auuertito, perche la palla ha dui oſsi che non ſi poſsono tagliare, ne dare interi, per la grandezza & diſformità loro; finito che haurai di trinciare, deſimbroccherai tutto quello che ti reſterà ſu la forcina, ponendola nel piatto, & manderai fuor

di tauola

di tauola, ſe bene ti reſta il boccone della Regina, chiamato coſi in Francia,& queſto è vn oſſo picciolo, che ſta attaccato alla menatura dell'anca, che è aſſai difficile da trouar', ſenza adoperarui la ſaluietta con la mano, queſto non ſi può moſtrare ſe non in fatti,& però lo taccerò. La ſpalla & il cigotto di caſtrato ſi poſſono imbroccare in due modi, l'vno è come ti moſtrai diſopra, l'altro è di pigliare la ſpalla per il piede, imbroccandola con la forcina, ouero pigliandola in mano con la ſaluietta, cioè inuoltando vno de capi della ſaluietta al piede leuandola in alto con la mano mãca, & in quel modo trinciarla; ma l'altro modo d'imbroccarla che ti ho moſtrato di ſopra, è più bello, & ſi può ancora con più facilità trinciare la ſpalla ò cigotto.

Come ſi trincia vna lonza di Vitella. Cap. XXXIII.

LA lonza della vitella s'intenda le parte della ſchena, cominciando dalle ſpalle ſino di dreto al codirone, laquale ſchena va diuiſa ò ſpaccata in due parti,& di quella ſe ne fanno poi li pezzi grandi, ò piccioli; ma il pezzo che và trinciato ſopra la forcina, non deue eſſere manco di ſei libre, laquale va colta nello ſpido,& è eccellentiſsima quando è frolla, & mangiata calda. Volendola dunque trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello grãde nelle mani,& imbroccherai il pezo da l'uno de capi; cioè da l'uno delli branchi anzi ſopra le coſte, & l'altro di ſotto dalla banda del rognogne, ſpingendo ben la forcina tutta dentro, ma tãto giuſto, ch'el pezzo della carne non penda da niſſuna banda; Et dipoi che tu l'haurai imbroccata, la leuerai in alto con gratia, ponendoti poi giuſto con la perſona volterai la parte del rognone di fuora, & la parte doue ſarà la polpa verſo di te. Et eon gratia con il taglio del coltello verſo te ne leuerai tutta la parte diſopra, cioè la cima, del aroſto in fette ſottili, & quelle porrai ſopra al piatto, cioè l'orlo; & con il taglio del coltello darai di molti colpi nella carne, l'uno che quaſi tocchi l'altro per il dritto & per il trauerſo, come diſsi che faceſsi alla carne di vaccina; voltando poi il taglio del coltello verſo te entrando gentilmente nella ſuperficie della carne: tirando verſo di te all'ingiù, tenendo alquanto piegato la mano della forcina verſo la tua mano dritta, ne farai facilmente cadere la carne trinciata minuta nel mezo del tondo, che tu haurai ſotto la mano, ponendo poi con la pũta del coltello due ò tre di quelle coſte, che ne leuaſti prima ſopra l'orlo del tondo, pigliando il piatto della carne con le mani, vi butterai ſopra vn poco di quel brodo del aroſto, per fare la carne più ſaporita; buttando poi con la punra del coltello il ſuo ſale con buona gratia, lo darai al tuo ſignoro;& ſe tu voleſsi leuarli le coſte, tu incomincierai da quella prima, cioè verſo la punta della forcina, ponendo il taglio del coltello fra l'una & l'altra coſta, quella prima ne ſpiccherai, & con il coltello fra l'una & l'altra coſta, quella prima ne ſpiccherai, & con il coltello la volterai in fuora, & quella ne ſpiccherai, di netto, poſando ancora il pezzo di carne nel piatto, ſe farà biſoguo, per poterne leuar meglio le coſte, & quelle di mano in

la mano per tal'effetto, dipoi con il taglio del coltello verso te taglierai la congiuntura della coscia manca, & l'altra parte d'essa facilmente spiccherai facendola cadere nel mezo del tondo, buttandoui il sale con gratia, lo darai ò lo farai dare doue sarà necessario. Et questo basterà per quanto al quarto tondo fatto del osso della polpa della coscia manca, & dell'osso diuiso in due parti. Volendo fare il quinto tondo, tu trincierai tutta la carne che sarà attaccata alla parte di fuora delli dui scanelli; facendola cadere nel tondo, poi con il taglio del coltello darai dui tagli; l'uno dalla bãda dritta, & l'altro dalla banda manca delli sui scanelli, aprendo bene, ouero piegando il coltello dall'una & l'altra banda, tenendo ben ferma la forcina, le due osse delle palette, ouero del codirone ne leuerai facendolr cadere nel tondo se tu l'hauerai sotto le mani, buttandoui con gratia il sale; Et questo basterà per il quinto tondo fatto della carne attaccata alli due scanelli, & delli due ossi del codirone; volendo far il sesto & vltimo tondo tu trincierai il resto della carne che sarà attaccata alla spina del lepre, la spina dico, perche l'osso della schena è talmente intrigato insieme, che apunto par vna spina d'vn pesce; leuato che tu le haurai tutta la carne, tu poserai la coda del lepre nel tondo che tu haurai sotto le mani, ponendo il coltello sopra esso, alzando la mano della forcina in su, calcando il coltello da basso, ne romperai l'osso al trauerso; tornando poi la forcina in alto, porrai la punta del coltello nel buso della schena, piegando abasso, ne leuerai via vna parte d'esso, & il restante desimbroccherai, facendolo restare nel medesimo tondo, buttandoui il suo sale; & questo sarà in quanto al sesto tondo fatto di tutte le parte della schena, & della parte imbroccata fino alla coda; ilqual tondo sarà bonissimo, per esserui attaccato vna gran parte del lombo; ma se per sorte tu non hauessi tante persone da seruire, che ti auerrà di rado, potrai del lepre farne le parti migliori. Ma se tu pensastl di imbroccare il lepre nella forcina in altra parte, tu ti gabbaresti, perche tu non potresti trinciarlo tutto senza imbroccare molte volte. adunque terrai questo modo detto da me, che ti riuscirà benissimo, pur che il lepre sia frollo, & ben acconcio, giouane.

Come si trincia vn Coniglio. Cap. XXXV.

IL coniglio è quasi simile al lepre, ma egl'è assai più picciolo, & quando sono gionti alla sua grandezza sono come vno lepretto giouane, di sorte che parlando hora del coniglio, voglio dire ancora del lepretto. Questo animale è saluatico, ma per la molte quantità che se ne alleuano, si possono veramente dire domestici; la sua carne è assai bona quando sono giouani, & frolli, & bene acconci nel spido, & questi si cuocono quasi sempre interi. Volendolo adunque trinciare sopra la forcina, tu piglierai il coltello & la forcina mezana; tenendo l'uno & l'altro nelle mani al modo solito, & porrai il piatto dalla tua banda manca, facendo che il coniglio stia con la schena pisopra, & che il capo guardi verso la tua

mano manca, posando poi la lama del coltello al trauerso del coniglio, & quello imbroccherai giusto sopra le spalle, cioè che l'vno delli branchi vadi dalla banda diritta, & l'altro dalla manca del collo, ma sopra le spalle apunto, spingendo bene la forcina dentro per fiancho a tal che la punta vadi verso il rognone, facendola entrare di sorte, che il coniglio non balli sopra la forcina; imbrocchato che tu haurai tu lo leuerai in alto, & con la punta del coltello taglierai li due nerui al calcagno de piedi di drieto, per suiluparli da sieme, & l'vno, & l'altro piede leuerai con destrezza, senza imbrattar cosa alcuna; leuati che sarà li dui piedi, ti restare il coniglio sopra la forcina con li piedi volti in fuora, & se il coniglio sarà grosso, tu trincierai prima tutta la carne della coscia diritta; & dipoi con il taglio del coltello verso te entrerai alla congiuntura della coscia; & quella ne spiccherai, facendola cader nel tondo, che tu haurai sotto la mano, insieme con la carne della coscia; & se il coniglio sarà picciolo, li leuerai tutta la coscia intiera, e voltando poi la coscia manca verso te, farai il simile, facendola cader nel medesimo tondo, buttandoui poi il suo sale con la punta del coltello, lo darai doue à te piacerà; seguitando poi volterai il taglio del coltello verso di te, e darai dui tagli l'vno dalla banda diritta, l'altro dalla banda manca della coda, alle congiunture delli dui scanelli, quale farai facilmente cadere con la punta del coltello nel tondo che tu haurai sotto le mani, dando poi vn taglio al trauerso del lombo del coniglio, quello facilmente si taglierà, facendolo cadere ancora lui nel medesimo tondo buttandoui poi con gratia il sale, lo darai doue farà bisogno. & questo sarà per hauerne fatto due parti. Volendo far l'altro tondo, che sarà la terza parte, che malamente più se ne potrebbe fare, tu terrai la forcina volta innanzi verso il tuo signore, & con il taglio del coltello volto in fuora darai vn taglio alla spalla, cacciando la punta del coltello in essa, tenēdo ben ferma la forcina ne leuerai facilmente la spalla, qual più ti piacerà, riuoltando poi l'altra spalla di sopra quella con il suo taglio alla congiuntura ordinaria leuerai con la punta del coltello, ponendola nel medesimo tondo, voltando poi il coniglio con la schena disopra darai vn taglio al trauerso del coniglio, a canto la forcina, quella parte ne leuerai, & dipoi porrai il taglio del coltello sopra il collo sotto li branchi della forcina sotto la tua mano, calcando il collo nel piatto & alzando in alto, & dimenando la forcina facilmente il collo si spiccharà lassandolo nel piatto; la parte della schena & del petto che sarà restata nella forcina, quella con il coltello farai restar nel tondo, doue ponesti le due spalle, buttandoui il suo sale, facēdolo dare doue à te piacera; Et questo ti basterà di hauere inteso come s'imbroccha, & come si trincia il coniglio; & il simile tu deui intēdere del lepretto giouane; ma auertisci che se il coniglio sarà grande, & il simile il lepretto, & che quello sia posto in tauola intero, voglio che tu lo tagli al trauerso, & che la parte da mezo indreto lo imbrocchi, come il lepre; & se sarà la parte dal mezo innanzi, tu lo imbroccherai sopra la spalla, trinciando l'vno & l'altro come dissi, che tu facesti, farò fine in quanto al coniglio parendomi di hauer detto a bastanza.

Come

Come si trincia il capretto dal mezo indreto. Cap. XXXVI.

IL capretto è animale domestico,& è molto buono,quãdo è grasso cotto in diuersi modi;Si suole il capretto, quando si cuoce nel spido cuocersi alcuna volta intero,massime alle tauole de'grãdi; ma il più delle volte si cuocono dal mezo indreto, & di questo noi ragionaremo, perche se bene il capretto venisse in tauola, come dissi intero, bisogna tagliarlo a trauerso, volendolo imbrocchare,& trinciare sopra la forcina. Adunque come io dissi disopra; noi ragionaremo delle parti da mezo indreto, le quali van cotte nel spido; perche di poi, quando sarà tempo, ragionerò delle parti da mezo innanzi: Volendo adunque trinciare il capretto da mezo indreto, tu piglierai la forcina & il coltello grande, benche ancora facilmente ti potresti seruire della forcina & coltello mezano, ma in questo tu ti gouernerai secondo la grandezza di quello; pigliato che tu hai la forcina & il coltello nelle mani, in due modi potrai imbrocchare; L'uno sarebbe dalla parte di dreto verso la coda nel mezo delli sui scanelli; L'altro sarà nel mezo del filo della schena; ma la parte di dreto noi la lassaremo, & ci attaccaremo a quella del mezo del filo delle reni;adunque tu ponerai l'vno de branchi della forcina che entri nel buso del osso della schena,& l'altro branco entri di sopra il filo della schena, tra la carne & l'osse, & spingerai bene la forcina tutta dentro;tanto che tu senti che il capretto sia ben fermato; dipoi tu ti porrai giusto con la persona al tuo segno; Ma perche il capretto non è di quella fermezza che è il lepre, per essere q̃sta carne piu molle,& facilmẽte leuãdolo in alto cõ le coscie,quelle ti farebbono rõpere il capretto sopra la forcina; adũque tu li leuerai prima le coscie,con li dui scanelli attaccati,tu abbasserai la forcina dinanzi,& poserai il capretto nel piatto,tenendo ben ferma la forcina nelle mani, & cõ il taglio del coltello darai dui tagli dalla bãda di dietro del capretto, l'vno dalla banda diritta,& l'altro dalla manca della coda,entrando bene da basso tãto che tu senti,che quella vltima parte della coda sia staccata dalli dui scanelli,cacando la forcina da basso staccherai tutta la parte della schena dalle coste, dando con la punta del coltello a quella pellegatta da tutte due le bande delle anche,con molta facilità diuiderai le coscie dalla schena, la qual parte della schena ꝑ essere la migliore,ti verrà a restar nella forcina; questa parte della schena adunque la leuerai in alto, & con il taglio del coltello verso di te, hauendo dui tondi apparecchiati sotto la mano,tu leuerai l'vna o due coste con quella pellegatta insieme dalla banda manca, laquale farai cadere nel vno delli dui tondi, & poi accommodando l'vna & l'altra mano ne leuerai le altre due coste,cõ la parte di quella pelle, attaccata dalla banda diritta,laquale porrai nel altro tondo;voltando poi il rognone di sopra, staccherai tutti dua fino all'osso, ponendone vno per tondo; dipoi pur sempre col taglio verso di te cominciando dalla coda, ne leuerai tutta la parte del grasso & del lombo di dentro, facen-

dola in due parti, ponendone vna parte per ciaſcun tondo; voltando poi la ſchena di ſopra con il coltello gentilmẽte ne leuerai la polpa della ſchena da tutte due le bande da l'vno capo e l'altro, ponendone vna parte per tondo; volterai poi la parte del rognone di ſopra, & tenendo ben ferma la forcina, con il taglio del coltello volto da baſſo farai quattro parti della ſchena, ponendo il taglio alle ſue congiunture, lequali per eſſere quelle tenere, facilmente ſi tagliano coſi ſopra la medeſima forcina; la prima parte che ſarà la coda farai facilmente cadere nell'vno de tondi, ſpingendo poi innanzi col coltello, la parte che ſara nella forcina ponendo la punta nel buco della ſchena piegando vn poco la mano ne leuerai facilmente la ſeconda parte, la quale ancor lei porrai nel medeſimo tondo doue poneſti la coda, & queſto ſarà per il primo tondo: ſpingendo con il coltello verſo la punta della forcina il reſto della ſchena del capretto facendo la in due parti, le porrai con gratia ſopra l'altro tondo, & queſto ſarà per il ſecondo tondo fatto de tutta la parte della ſchena, & de rognoni, buttandoui dipoi il ſuo ſale li farai dare doue a te piacerà. Et coſi come del lepre ne faceſti ſei parti; hora ſei parti ne farai del capretto, eſſendoti reſtato nel piatto ambedue le coſcie con li dui ſcanelli attaccati, facilmente d'ogni vna delle coſcie ne potrai far due tondi, come intenderai; voglio adunque che tu volti di ſorte con la forcina & coltello le due coſcie, che con facilità tu la poſſa imbrocchare, cioè che l'oſſo del ſtinco entri fra li dui branchi, & ſpingerai tanto la forcina innanzi, che tu imbrocchi ancora in eſſa l oſſo della coſcia, a tal che ne li brãchi della forcina vi ſia li dui oſsi, cioè l'oſſo del ſtinco & l'oſſo della coſcia, tenendo ben fermo la forcina nel piatto, tu diuiderai con il coltello l'vna coſcia dall'altra, l'vna reſterà nel piatto, & l'altra ſu la forcina, laquale tu leuerai in alto con gratia; & cõ il taglio del coltello verſo te, taglierai due o tre fette della carne della coſcia, & poi col taglio del coltello volto in fuori, tu darai vn taglio alla congiuntura del ſcanello, ponendo poi la punta del coltello nel buſo del oſſo del ſcanello voltandola in fuora facilmente lo leuerai, ponendolo con gratia con la punta del coltello nel tondo, buttandoui poi il ſuo ſale: Et queſto ti baſterà per il primo tondo; dell'vna delle due coſcie tenendo ſempre ferma la forcina in alto, tu trincierai il reſtãte della carne della coſcia, facendola cadere nel tondo che tu haurai ſotto la mano, e poi con la punta del coltello entrerai ſotto li branchi della forcina tra l'oſſo della coſcia & quello dello ſtinco, & quelli facilmẽte diuiderai l'vno dall'altro, ſpingẽdo prima gli oſsi della coſcia fuora della forcina cõ la punta del coltello, facẽdolo reſtare nel medeſimo tõdo, voltando poi la pũta della forcina da baſſo, farai cader con il coltello l'oſſo del ſtinco nel medeſimo tõdo, buttãdoui il ſuo ſale; & queſto ſara p il ſecõdo tõdo, fatto di vna delle due coſce, come diſsi di ſopra: Hora vi reſta l'altra coſca, la quale tu imbroccherai come la prima, cioè che l'oſſo del ſtinco prima, & poi q̃llo della coſcia entrino ne li dui branchi della forcina, leuãdo poi q̃lla in alto accõmodãdoti sẽpre la coſcia al taglio del coltello, facẽdone di quella dui tõdi, come faceſti della prima; Et in q̃ſto modo tu verrai hauere della parte del capretto

dal mezo indrieto, fatto sei parti eguali; & hora ragionerò come se imbroccha & si trincia il capretto dal mezo innanzi.

Come si trincia il capretto dal mezo innanzi. Cap. XXXVII.

IL capretto dal mezo innanzi: cioè li quarti attaccati insieme si sogliõ cuocere allesso, perche sono migliori, & più sani; Volendoli adunque trinciare sopra la forcina, tu piglierai la forcina grãde & il coltello mezano, ponendoti il piatto dalla tua banda manca, auuertendo bene che se il capretto sarà troppo cotto, tu non lo potrai imbrocchare ne manco trinciare; & essendo di quella sorte, lassalo stare, ò mandalo via; & se pur tu fussi sforzato di trinciarlo, lascialo nel medesimo piatto, ponendo la forcina in esso con piu destrezza che potrai, ne leuerai le parti migliori, che sarà la punta del petto, & poi le coscie, & cosi di mano in mano anderai seguitando di trinciarlo senza ordine, e come ti tornerà più commodo; ma se il capretto sarà intero & ben fermo, lo potrai facilmente imbrocchare e trinciare nel modo che tu intẽderai; & nota che in dui modi si possono imbrocchare, l'uno ponendo la forcina sopra le spalle, & farla passare dinanzi nel petto, & poi leuarlo in alto; l'altro modo di imbroccharlo sarà questo. Tu deui sapere che tutta la schena del capretto dalla coda fino al collo ha vn buco che passa da l'un capo all'altro; voglio adunq. che tu li tagli prima tutto il collo, cioè quella parte che sta attaccata alle spalle, & che tu ti accõmodi il capretto di modo, che con commodità lo posi imbrocchare, ponẽdo l'vno de branchi della forcina in quello buco, che trouerai fra le due spalle nel filo della schena, & che l'altro branco entri di sopra la schena, ma tanto à dentro che tu senta che il capretto sia ben fermo nella forcina, anchora che in questo modo il capretto per nõ essere imbrocchato giusto penderà più da vna banda che dall'altra, ma questo non importa molto, perche in altro modo nõ lo potresti imbrocchare per trinciarlo tutto senza imbrocchar di nouo; imbrocchato che haurai, come dissi, sopra il collo, tu ti porrai cõ la persona al tuo loco, & cõ gratia leuerai il capretto in alto voltando il petto verso la mano diritta, & cosi come della parte del capretto da mezo in dreto ne facesti se parti, cosi farai di questo Adunque tu trouerai la cõgiuntura del piede, & della spalla mãca con il taglio del coltello, & prima ne leuerai il piede, ilqual sarà cacciato nelle coste del petto, & ꝗllo farai cadere nel tondo che tu haurai sotto la mano, poi accõmodandoti bene la mano della forcina, ne leuerai cõ dui tagli la spalla mãca, facendola cader nel medesimo tõdo, & perche tra la spalla & il collo vi resta vn boccone di carne grassa, & molto bona, quella trincierai, facẽdola cadere ancora lei nel tõdo, buttandoui poi cõ gratia il sale; & questo sarà per il primo tondo fatto della spalla & il piede manca. Volendo fare il secondo tondo, tu volterai la spalla diritta verso te, & ne leuerai il piede, che sarà cacciato nelle coste del petto, & quello farai con la pũta del coltello cadere nel tondo, che tu haurai sotto la mano dipoi con altri dui tagli a la spalla diritta, quella con la punta del coltello porrai con

gratia nel medesimo tondo, & con esso ancora vi trincierai quel boccone di carne, che sta fra la spalla & il collo; & questo basterà per il secondo tõdo, buttandoui il suo sale. Voldndo fare il terzo tondo, tu volterrai il petto del capretto verso la tua mano dritta, & darai dui tagli l'vno dalla banda dritta, & l'altro dalla banda manca del petto in quelli ossetti, liquali per essere molto teneri facilmente si tagliano, & con la punta del coltello la farai cader nel tondo, che tu haurai sotto la mano, & dipoi con il taglio del coltello verso te, ne leuerai le due prime coste dalla banda dritta, voltando vn poco la forcina, ne leuerai l'altre due coste dalla banda manca, & con gratia tn farai cadere nel tondo buttandoui poi il sale, & questo basterà per il terzo tondo. Volendo far il quarto tondo, tu spingerai la punta della forcina innanzi, che il petto del capretto sia volto di fuori, e con il taglio del coltello volto dabasso ne taglierai due o tre di quelle coste dalla banda dritta, facendole cader nel tõdo, & poi altre due o tre coste appresso di quelle insieme con esse porrai nel medesimo tondo; voltando poi vn poco più la forcina accommodando il capretto al taglio del coltello ne leuerai altre quattro coste dalla banda manca, facendole cadere nel tondo, vi butterai il suo sale, facendolo dare doue à te piacerà; Et questo sarà a bastanza per il quarto tondo.

Volendo far il quinto tondo, tu spingerai di nuouo il capretto innanzi verso il tuo signore & col taglio del coltello verso di te ne leuerai tutte le coste da tutte due le bande, a due, a due, fino alla forcina, a tal che non ti resti in essa altro che tutta la parte della schena, facendole cadere nel mezo del tondo, vi butterai con gratia il sale; Et quello sarà per il quinto tondo; Hora ti resta sopra la forcina tutto l'osso del filo della schena voltando la punta della forcina verso la tua mano dritta, tenendo ben ferma la mano & con il taglio del coltello volto de basso taglierai di nodo in nodo tutta la parte che haurai sopra la forcina, facendola cader in quattro parti nel tondo, che tu haurai sotto la mano, & con bella gratia piglierai il sale con la punta del coltello, e lo butterai sopra l'orlo del tondo, dandole doue a te piacerà; Et questo basta per il sesto & vltimo tondo fatto delli dui quarti del capretto dal mezo innanzi; attaccati insieme.

Come si trincia vn lombo di Caprio. Cap. XXXVII.

IL lombo del caprio s'intende tutto il filo della schena dal mezo indreto; il quale è sempre di longhezza vn palmo; & questi si fanno sempre arrosto nello spido; & sono molto buoni, quãdo sono frolli; volẽdolo adunque trinciare tu piglierai la forcina grande, & il coltello grande accommodandori il piatto, doue sarà dentro, à canto di te, dalla tua banda manca, voltando in modo che tu lo deui imbroccare, facendo che l'un delli brãchi della forcina entri nel buso del filo della schena, & l'altro brancho entri disotto dalla banda doue stà il rognone, acciò che quello ponendo da l'altro canto non ti desse fastidio nel trinciar la parte del lombo; che il lombo si dice la carne che sta sopra la schena; posto che tu haurai la forcina

doue io

doue io ti disſi, che tu la ſpingerai bene à dentro toſto che il pezzo del lõbo ſtia ben fermo nella forcina ponendoti poi giuſto con la perſona, leuerai il lombo in alto; ma auertiſci che ſe ben il pezzo ſarà grande, che vi ſara poca carne attaccata; doue poche parti ne potrai fare, perche l'oſſo di quello malamente ſi può diuidere, perche li oſsi ſuoi in quelli luoghi ſono duri & difficili da diuidere ſopra la forcina, ma ſolo di tutta la polpa ti potrai ſeruire, facendone d'eſſa ſino a quattro parti. Volterai adunque parte del rognoe verſo di te; & con il taglio del coltello verſo la tua mano manca, ne leuerai prima dui pezzi di coſte picciole da ogni banda, & le farai cadere nel tondo; dipoi tu volterai la parte diſopra cioè del lombo verſo te, & ne leuerai da ogni parte del lombo due fette ſottili, ponendole con gratia nel tondo, ò piatto che tu haurai ſotto la mano, tenende ben ferma la mano della forcina, trincierai tutta la carne de lombi trita come la carne di vaccina, ouero in fette ſottili, come à te piacerà, ma tanto andrai adentro con il coltello, che tu ſcopri tutto l'oſſo, & che ne leui tutta la carne, laqual farai cader nel piatto, ouero nel tondo; il reſto che ti reſterà ſopra la forcina, deſimbroccherai poſando nel piatto, perche ſopra la forcina tu nou la potreſti diuidere, come diſsi di prima; Et queſto ſarà à baſtanza in quanto al lombo del Caprio, ilquale va trinciato ſopra la forcina.

Come ſe imbrocca & come ſi trincia li coppiettoni di vitella o di d'altre carni. Cap. XXXVIII.

LI coppiettoni ſono pezzi di carne di vitella, di poroo, & di altra carne della coſcia, quali ſono groſsi di meza libra l'uno; vanno inlardati minuti; & cotti nello ſpido; Volendo adunque trinciare queſti; tu piglierai la forcina grande, & il coltello mezano, & voltando la punta della forcina all'ingiù, ne imbroccherai dui o tre di queſti l'vno appreſſo l'altro, quanto ne potrà capire nella forcina, ponendoti poi con li piedi al tuo ſegno, tu leuerai in alto la forcina, & con il taglio del coltello anderai di mano in mano trinciando in fette ſottili la parte diſopra; facendole cadere nel tondo che tu haurai ſotto la mano, & nello arbitrio tuo ſará di trinciar il reſtante in fette ſottili; o groſſe, o vero minute come la carne di vacna; girando ſempre la forcina intorno per accommodarti ſempre la coppietta al taglio del coltello; finiti queſti ne imbroccherai de gli altri, tenendo il medeſimo ordine, facendone tante parti quanto à te piacerà auertendo ſempre di tener piegata la mano della forcina ſopra il tondo, che tu haurai ſotto la mano per farui cadere la carne trinciata nel mezo di eſsi; auertendo ancora che nel cader la carne à baſſo quella non ti venga a cader ſopra la mano della forcina, perche ſarrebbe brutto vedere; Et queſto ſara à baſtanza in quanto al trinciare ogni ſorte di coppiettoni ſopra la forcina.

Come si trincia vna porchetta di latte. Cap. XXXVIII.

LE porchette di latte picciole & grasse sono molto bone, quando che le sono ripiene di bone cose, & cotte ne lo spido, & poi mangiate calde; Volendola adunque trinciare, tu piglierai la forcina grande & il coltello mezano al solito modo; ma accioche tu sappia, la porchetta nõ s'imbrocca, & non si trincia sopra la forcina, come si fanno molte altre sorti di carne; perche la porchetta ha la sua carne molle, & dipoi quella è longa di tratto, di sorte, che imbrocchando in qual parte si voglia, non starebbe forte, & si romperebbe nella forcina, adũque tu la lascierai star ferma nel piatto, incominciando come tu intenderai; Tu farai che la porchetta stia con la schena di sopra facendo che la testa stia volta verso la tua mano manca, ponendo la costa del coltello sopra il collo, calcando da basso, tu imbroccherai la testa nel grugno, o vero ne la bocca, di sorte che tu senti che quella sia bene imbrocchata; dipoi tu volterai il taglio del coltello da basso, tagliandone il collo di netto a canto alle spalle, & il capo ti resterà facilmente nella forcina, laqual'leuerai con gratia in alto, ponendoti con la persona al tuo segno, con il taglio del coltello volto verso te, ne trincierai tutta la parte del collo, & delle gote, laquale è bonissima, & quella farai posare sopra l'orlo del tondo, che tu deui hauere sotto la mano di poi tu leuerai ambe le orecchie, posandole nel medesimo tondo, abbassando la testa poi sopra il tondo, tenendo ben ferma la forcina, con la punta del coltello tu aprirai la testa disopra, scoprendone le ceruella & li doi occhi, leuandone quelli dui pezzi de ossi, leuando la forcina la testa ti restarà nel mezo del tondo buttandoui con gratia il suo sale la darai à chi ti piacerà; Et questo sarà in quãto alla testa della porchetta; & in questo medesimo modo potresti aprire la testa del capretto che saria bonissimo. Hora vi resta da trinciare il rimanente della porchetta dalle spalle indietro; tu ti accommoderai adunque di sorte la porchetta alla mano del coltello, che con facilità tu ne possi leuare prima il piede diritto, ponendolo con gratia con la punta della forcina & del coltello nel tondo che tu haurai sotto la tua mano; & dipoi con gratia senza imbrattar niente, tu li leuerai la paletta della spalla diritta; ma che con essa vi sia attaccata la crosta disopra, la qual'ancora porrai nel medesimo tondo; dipoi con la punta del coltello volta all'ingiù tu darai vn taglio dalla banda diritta da l'vn capo all'altro sopra il filo della schena, dalle spalle insino alla coda, staccandone di quelle coste dalla schena, con il taglio del coltello volto dabasso ne spiccherai due, o, tre coste attaccate insieme, con la crosta ancora, con vn poco di quel' pieno, & l'vno & l'altro porrai nel medesimo tondo buttandoui il suo sale lo darai doue farà bisogno; Et questo bastera per il primo tondo fatto del piede & della spalla dritta, & due, o tre coste, con vn poco del pieno della porchetta. Volendo far il secondo tondo, tu volterai la banda manca della porchetta verso te, & ne leuerai prima il piede, & poi la spalla manca, ponendo l'uno & l'altro nel tondo che tu deui hauere sotto la mano, dando poi vn'altro taglio per il lungo della schena dalla bã

da manca delle ſpalle al groppone, & con gratia ſenza imbrattare niente, ne leuerai due o tre coſte con la croſta attaccata da la banda manca, ponendole nel medeſimo tondo, & con eſſo vn poco del ripieno della porchetta; & queſto baſterà per il ſecondo tondo fatto del piede & della ſpalla manca, con due, o tre coſte attaccate inſieme, con vn poco del ripieno, & con bona gratia con la punta del coltello vi buttarai il ſale, dandolo doue farà biſogno; Volendo far il terzo tondo, tu ſeguiterai di leuarne tutte le coſte dalla banda diritta a tre o quattro inſieme, con la ſua croſta attaccata; le quali ponerai nel tondo che tu hauerai ſotto la mano; & ſe quelle non baſtaranno per far il tondo honoreuole, vi ponerai vn poco di filo delle reni o per dir meglio della ſchena, ponendoui con eſſo vn poco di ripieno, buttandoui con gratia il ſale al ſuo loco, dandolo doue a te piacerà; Et queſta baſterà per il terzo tondo fatto del reſto delle coſte dalla banda diritta, con vn poco di parte dell'oſſo del filo della ſchena, & con vn poco di ripieno con eſſo; Volendo fare il quarto tondo, tu ne leuerai tutte le coſte dalla banda manca a tre o quattro inſieme con la croſta attaccata, & in tre o quattro parti ponerai nel tondo che farà ſotto l'orlo del piatto, ponendoui ancora con eſſo vn poco di filo della ſchena, accompagnandoui ſempre vn poco di ripieno della porchetta, accommodando bene con gratia ogni coſa ſopra il tondo, buttandoui il ſuo ſale, darai doue farà biſogno; Et queſto baſterà per il quarto tondo, fatto delle coſte della banda manca, cō vna parte dell'oſſo della ſchena, & con eſſo vn poco di ripieno di eſſa porchetta. Volendo fare il quinto tondo, tu potrai imbrocchar la coſſa diritta, & diuiderla dalla manca, & coſi ſopra la forcina leuarne prima il piede, ponendolo ſopra il tondo che farà ſotto la tua mano, dipoi tu ne trincierai tutta la carne della coſcia diritta; ſpiccandone poi l'oſſo del ſcannello dalla coſcia; & l'vno & l'altro porrai nel medeſimo tondo, ſe vi farà più ripieno ve ne porrai vn poco, e buttandoui il ſale con gratia lo darai, ò farai dare doue farà dibiſogno; Et queſto baſterà per il quinto tondo fatto del piede, & della coſcia diritta con vn poco di ripieno d'eſſa. Volendo fare il ſeſto & vltimo tondo, tu imbroccherai la coſcia manca, ma in parte che tu conoſci di poterla trinciare ſenza sbroccharla; & prima ne leuerai il reſto dell'oſſo della ſchena, cioè la coda; & quello porrai nel tondo, & dipoi tu li leuerai il piede ſtaccandolo dalla coſcia voltando poi vn poco la forcina, ne ſtaccherai l'oſſo del ſcannello della coſcia, ponendolo anco lui nel medeſimo tondo, & con gratia taglierai poi la carne della coſcia in fette ſottili ouero groſſe, come à te piacerà, ponēdola nel tondo, & ſe farà biſogno vi porrai ancora cō eſſo l'oſſo della coſcia che tu haurai ſopra la forcina, buttādoui il ſuo ſale; Et queſto farà a baſtanza per il ſeſto tondo, fatto dell'vltima parte del groppone o della coda, & di tutta la coſcia māca diuiſa in più parti; Et queſto crederò che ti douerà baſtare in hauerti moſtro come ſi trincia vna porchetta di latte cotta nel ſpido, diuiſa in ſei parti, ſenza la teſta; non voglio già dire che tu non la potreſti diuidere in altro modo, & ancora incominciare da vn'altra banda, ma a queſto modo me pare che ſia il piu facile;

farà adunque in poter del Trinciante d'incominciar da qual banda li piacerà, & di farne quante parti li tornerà commodo, che per dire il vero, in questo animale non vi è quasi regola ne ordine alcuno; & però incomincia da qual banda ti piace, che tutto ti tornerà bene, auertendo sempre d'incominciare da quella parte, che più piacerà al tuo signore.

Come si trincia vn prosciutto integro. Cap. XL.

LI prosciutti si sogliono fare di cigotti di porco saluatico, ouero domestico, & sono molli quando sono della buona sorte; volendo adunque trinciare il prosciutto tu piglierai la forcina grande; & il coltello grande, & lo imbroccherai giusto nella forcina, acciò che quello non penda da nissuna banda, & lo leuerai in alto con gratia, ponendoti giusto con la persona, tenendo il prosciutto volto con il piede sopra, & con il taglio del coltello volto verso di te tu li leuerai la codica con la grassa d'intorno, & tutta la carne rancia, se ve ne sarà, girando sempre la forcina intorno, per accommodar il prosciutto al taglio del coltello, facendo che quello che tu trincierai sia netto & polito da ogni bruttura. Ma nota che sono molti diuersi i gusti de gli huomini, perche alcuno li piace il prosciutto tagliato in fette grandi, & altri in picciole, ad altri grasso, ad altri magro, & ad alcuni altri poi li piace che sia trinciato tutto, & minuto come la vaccina; Adunque questo sarà ad arbitrio del Trinciante di trinciare il prosciutto secondo il gusto del suo Signore, & di farne poi quante parti li farà di bisogno; & questo ti deue bastare in hauere inteso come s'imbrocca, & come si trincia il prosciutto sopra la forcina.

Come si trincia vn salame. Cap. XLI.

DElli salami ve ne sono di più sorti, quali si fanno di carne di porco & altra carne inuestiti nelle budelle di boue, ò di porco; & alcuni chiamano Mortadelle, cioè con l'empiture di golle, ò di altra carne integra; & questa sorte di salami sogliono essere molli, & pieni di sugo, & per la sua grassezza non si potrebbono tenere sopra la forcina, perche nel trinciarli si romperebbono & cascherebbono dalla forcina. Adunque questa sorti di salami si deue lassar stare nel piatto ponendo li branchi della forcina sopra essi per tenerli più fermi; & con il coltello ne taglierai le fette sottili, facendole cadere nelli tondi che tu haurai sotto la mano. L'altra sorte di salami si chiamano salciccioni Bolognesi, grossi, & pieni di carne battutta, duri di sorte, che à gran fatica si possono imbroccare nella forcina; Volendo adunque trinciare vno di questi, tu piglierai la forcina grande & il coltello mezano, & il salciccione da l'uno de capi; & se sarà troppo grosso tu lo taglierai nel mezo à trauerso, dipoi tu imbroccherai vna delle due parti, & quella leuerai in alto, leuandone prima quella scorza di sopra tanto che tu scopri tutto il buono del salame, dipoi con il taglio del coltello verso di te, ne taglierai fette sottili, facendo le cadere nel mezo del tondo che

tu ha-

tu haurai sotto la mano,& di quello ne farai tante parti,quante à te piacerà girando sempre la forcina intorno per accommodare il salame al taglio del coltello;& il simile farai de ogni altra sorte di salami; & questo sarà à bastanza in hauere ragionato delli salami di diuerse sorti.

Come si trincia vn pasticcio grande di qualsorte si voglia.
Cap. XLII.

LI pasticci si fanno di diuerse sorti di carne grãdi & piccioli; alcuni pieni di capponi, & altri di pezzi di porco, & altre cose simili, & alcuni poi si danno caldi,& altri freddi,& l'uno,& l'altro sono bonisšimi,quando che sono fatti di carne frolle,& bene acconci dal pasticciero. Volendo adũque trinciare vno pasticcio grande,tu piglierai la forcina grande & il coltello mezzano, ponendoti il pasticcio a canto di te dalla tua banda manca,& se quello non sarà aperto, tu lo aprirai,leuãdoli via la crosta disopra, mandãdola via,& se nel pasticcio vi sarà cappone,ò altro vccello,tu lo imbroccherai nelle reni, seguitando l'ordine che io dissi che tenesti nel triñciar del fasano. Ma se nel pasticcio vi saràvn pezzo di porco,di caprio,ò di altra carne, tu lo imbroccherai, auuertendo di poner la forcina in parte che quando tu leuerai quello in alto, & che tu lo trincierai, che quello sia trinciato per il suo verso,cioè che li lardelli venghino tagliati per il trauerso & non per il lungo,perche non starebbe bene,leuandolo poi con gratia in alto,ne taglierai di quello le fette sottili, facẽdone cadere nel mezo del tondo tanta quantità,che sia à bastanza, & di questa sorte ne farai quanti tondi,ti farà di bisogno. Li pasticci piccioli poi,sianno pieni di qual cosa si voglia,à questo piglierai la forcina & il coltello mezano, & prima lo aprirai disopra leuandoli la crosta,& se quello fosse pieno di carne,cioè vn pezzetto di carne di Vitella,ò di porco,con il suo intingolo dentro,questo tu lo trincierai cosi nella medesima cassa per il trauerso, di sorte che li lardelli,come dissi venghino tagliati per il trauerso, lasciando poi stare cosi, tu lo darai al tuo Signore,& se ancora bisognasse diuiderlo, lo potrai facilmente fare,facendoti dare vn cucchiaro d'argento,& con quello vi butterai vn poco del medesimo sapore per ciascun tondo,& se non farà di bisogno,lo aprirai solamente, & cosi lo darai al tuo Signore, ouero doue farà di bisogno, & questo basterà in hauer ragionato come si trincia ogni sorte di pasticci.

Come si trincia la carne di vitella, ò di castrato cotta alesso.
Cap. XLIII.

SOno molto differenti li tagli & qualità delle carni,che si costumano di cuocere bollità:& quasi mai niuna di quelle si sogliono trinciare sopra la forcina,dal pollo & la vaccina in fuora. Venendoti adunque innanzi vitella,castrato,ò altra carne cotta alesso, tu guarderai prima da qual parte, ẽ di quale carne sara il pezzo della carne, & di qual grandezza, & cosi secondo

condo la grandezza del pezzo, tu piglierai la forcina & il coltello, & perche poche sono le carni alesse, come dissi di sopra, che se imbrocchino, per essere quelle troppo molle. Adunque tu lasserai star cosi posata nel piatto, ponendo la punta della forcina da qual banda ti piacerà, pur che ti torni commodo, che trinciandola, la sia trinciata per il suo verso, hauendo sempre vno, ò dui tondi sotto l'orlo del piatto per farui cadere drento la carne che tu trincierai, & cosi con buona gratia tu taglierai di quella in fette sottili, facendole cader nel tondo che tu haurai sotto la mano, accompagnandoui sempre qualche ossetti, ò qualche neruetti, secondo il gusto del tuo Signore, buttandoui poi con gratia con la punta del coltello il sale, l o darai doue à te piacerà, & cosi anderai facendo & seguitando de farne quante parti ti farà bisogno, & questo crederò che sarà à bastanza in quanto al trinciare della carne bollita.

Come si trincia vna testa di Vitella. Cap. XLIIII.

LA testa di vitella suole essere molto buona, ancora che rare volte si costumino di mangiare alle tauole de gran signori, & pur quando le si mangiano, si sogliono prima pelare, & poi cosi integre cuocere bollite; ma vanno ben cotte di sorte, che la si possi diuidere; Questa non s'imbrocca, & non si trincia sopra la forcina, ma solo si lassa cosi integra nel medesimo piatto, diuidendola poi come tu intenderai. Volendo adunque trinciar la testa di vitella, tu piglierai la forcina grande & il coltello grande nelle mani accostandoti il piatto di essa a canto di te dalla tua banda manca, facendo che il mostaccio volto verso la tua banda manca; auuertendo che se bene la testa della vitella è grossa assai, non vi è però molta robba d'intorno, perche come tu sai, il capo non ha altro che osso, & in essa non vi è altro di buono che le orecchie, l'occhi, & le ceruella, il mostaccio & le gote, à tal che d'ogni cosa insieme ne potrai facilmente far sei parti; ma hora io ti mostrerò solo come la si trincia, che dipoi à te starà di farne quante parti tu vorrai. Haueodoti adunque accommodata la testa nel modo detto di sopra ponendoti con la persona al tuo segno, prima tu ponerai la pũta della forcina nell'orecchia manca, & con il taglio del coltello qnella leuerai fino à canto all'osso ponendola sopra il tondo che tu haurai sotto la mano imbroccando poi l'altra orecchia dalla banda dritta, & quella porrai nel medesimo tondo, dando all'una & l'altra vn taglio a trauerso; diuidendole in quattro piatti; & dipoi porrai la pnnta della forcina nelle nari del naso, & con il taglio del coltello volto all'ingiù darai vn taglio per il lungo della testa, tagliando solo la pelle, & scoprirai l'osso della testa, & con la punta del coltello alla congiuntura, & quella aprirai facilmente, leuandone le due parti dell'osso, scoprendo le ceruella, & tutti dui li occhi; Andrai poi con gratia con la forcina & con il coltello leuando tutto il ceruello, & tutti due li occhi, liquali facilmente spiccherai; la. coticha poi della testa con le gote andrai leuando in pezzi piccioli, o grandi, diuidendoli nelli tondi come à te piacerà; Et questo sarà il modo che tu deui

tener

tener nel trinciare vna testa di vitella, laquale poi potrai diuidere in quante parti ti piacerà.

Come si trincia vna testa di porco saluatico. Cap. X L V.

LE teste del porco saluatico si sogliono spiccare dal busto almeno con vn dito, ò dui di collo, con la sua ganassa, ò gola attaccata, che questo è la bontà sua; & sono molto buone quando le son frolle, & di porco giouane; queste si sogliono pelare prima, & poi cuocere bollite in vino, aceto, rosmarino, saluia, & sale; & si mangiano fredde, & sogliono ritornare in tauola molte volte, come la grue, che sempre sono buone; Volendole adunque trinciar quella tu piglierai la forcina, & il coltello grande, ponendo la testa dalla tua banda manca, facendo che il grugno del porco sia volta to verso la tua mano manca, & volterai la testa per fianco, aiutandoti con la la mano & con la saluietta che con la forcina e coltello non potresti voltarla per la grandezza sua; & dipoi tu li leuerai tutta la cotica disopra dal la banda dritta, cioè dalla parte che sarà volta disopra alto à basso due dita verso il collo & le gote, leuandone prima vna fetta larga dalla parte di fuora, cioè quella prima parte negra, & dipoi con il taglio del coltello volto dabasso li taglierai delle gote le fette sottili, à vna à vna, e con la punta del coltello le ponerai nelli tondi, fino tãto che tu haurai finito tutta quella parte dalla banda dritta fino à canto l'osso della mascella, & se l'orecchia dritta laquale sarà disopra sarà tenera & bona, che molto bene la vedrai, tu la potrai tagliar ancora lei, & diuiderla, tagliato che tu haurai tutta la parte di buono dalla banda dritta, tu volterai disopra la banda manca, aiutandoti sempre con la mano & con la saluietta per non la toccare, & con gratia tu li leuerai tutta la cotica disopra, come dissi che facesti tagliandone tutta quella parte di bono in fette sottili fino all'osso della massella, leuandoli ancora con esso l'orecchia manca, tu tornerai dipoi la testa per il suo dritto, facendo che sempre il grugno stia volto verso la tua banda manca, leuandone tutta la cotica disopra tra la nucca & il collo, scoprendone tutta la carne del collo, & che col taglio del coltello volto da basso ne taglierai le fette sottili, & con la punta dèl coltello gentilmeute le ponerai sopra li tondi, & cosi farai fino che tu haurai trinciato tutta la carne, il resto che malamente sarebbe buono, mandalo via. Et questo basterà quanto alla testa del porco.

Come si trincia & diuide ogni sorte de potaggio. Cap. X L V I.

IL potaggio non vole dire altro, che diuerse sorte di carne condite dal cuoco, per farlo sapere bone à chi le mangia, & questi sono bonissimi quando che sono fatti di buona carne & da cuoco eccellente; & alcuni se ne fanno di robba integra, & alcuni altri spezzata; sel potaggio adunque arà di robba spezzata, la forcina mezana & il coltello mezano ti seruiranno

ranno benißimo accoſtandoti il piatto dalla tua banda manca, ponendo vno ò dui tōdi ſotto l'orlo del piatto; cō la punta poi della forcina, & del coltello andrai diuidēdo quello à poco à poco ſopra li tondi, ponendo per ciaſcuno tondo vn poco del ſuo intingolo col piatto ouero con il cuchiaro d'argento, buttandoui poi il ſuo ſale per ciaſcuno tondo. Ma ſel potaggio gio ſarà di robba integra, ſecondo la qualità della robba coſi piglierai la forcina & il coltello, & lo imbroccherai, & lo leuerai in alto ſe tu conoſcerai di poterlo fare, & dipoi la trincierai; & diuiderai ſopra li tondi, auertendo ſempre di non imbrattare coſa alcnna, ma ogni coſa far polito, e netto, & con buona gratia. Et queſto ſarà a baſtanza.

Come ſi trincia ogni ſorte di torte & di croſtate. Cap. XLVII.

LE torte & le croſtate ſe ne fanno di diuerſe ſorte, & à trinciar queſte ogni ſorte de forcina & di coltello ſarà buono, & il trinciante in queſto non haurà molta fatica; tu piglierai adunque il piatto della torta o cro ſtta a canto di te dalla tua banda, hauendo ſempre apparecchiato vno, ò dui tondi ſotto la mano, & con la punta della forcina & del coltello diuiderai quella in pezzi grandi ò piccioli come à te piacerà, ponendone vn pezzo per ciaſcun tondo, li farai dare di mano in mano doue ſara dibiſogno. Ma ſe la torta, o tartara foſſe morbida di ſorte, che con la forcina & col coltello tu non la poteſsi leuare, fatti ſubito dare vno cuchiaro d'argento, & con quello andraila diuidendo ſopra li tondi, & ſe nō haueſti cuc chiaro ne altra coſa per leuarla, piglia ſubito vna fietta d'argento cioè vno tondo picciolo, nettandolo prima con la ſaluietta, & con quello tu ne leuerai la tartara vn pezzo per volta, ponendola con il medeſimo tondo ſopra vn'altro tondo, dandolo a chi ti piace; Et coſi andrai ſeguitando tanto che tu haurai finito; Et queſto ſarà a baſtanza in quanto al trinciare della torta; ben che nel trinciar di queſte non vi è ordine ne regola alcuna, ſolo deue auertire di dare la parte più bella & meglio cotta al tuo ſignore. Fin qui mi pare di hauere ragionato à baſtanza del modo che ſi deue tener per imbroccare & trinciare & diuidere tutte le ſorte di carni, cotte, & acconcie in diuerſi modi; Et ſe bene vi ſono di molte altre ſorti di carne, che io non ho ragionato; io le ho tralaſciate, parendo à me che non faccia dibiſogno, perche ſolo io ho voluto ragionare di quelle, che à me pare più neceſſarie, perche ſapendo vn buono, & ſufficiente Trinciante trinciare tut te le coſe che ho narrate qui, ſaperá ancora trinciare ogni altra ſorte di carne, che li ſarà poſto innanzi, & però farò fine inquanto alle carni. Hora ragionaremo di tutte le ſorte di peſci, cioè di quelli più neceſſarij; ma perche di tutte le qualità de peſci non v'è il più honorato dello ſtorione, adūque noi cominciaremo dal ſtorione, & poi ſeguitaremo di mano in mano, ſecondo che da me tu intenderai.

Hauendo io ragionato à bastanza de tutte le sorre de carni; hora ragionaremo come si trincia tutte le sorte de pesci di Mare, & prima diremo come si trincia & come se diuide il Storione. Cap. XLVIII.

LO Storione secondo il mio giudicio, fra tutte le sorte de pesci grossi è il migliore, ma vole essere mangiato frolle, al contrario di molte altre sorte di pesci, liquali se non sono freschi non vagliono nulla; & ha vn'altra parte di buono, che s'aconcia in qual modo si voglia sempre egli è bonissimo: tanto caldo quanto freddo. Et anchora si possa cuocere in molti modi, come dissi di sopra pur il più delle volte si suole cuocere alesso, ma diuiso in pezzi grandi, o piccioli secondo la grandezza dello storione. Ma sia quello grande, ò picciolo ordinariamente la testa si cuoce alesso; Adunque ragionaremo prima del capo come parte più honorata, & ancora la migliore; volendola adunque trinciare è diuidere: piglierai la forcina mezana & il coltello mezano. Ma perche tu non la potresti imbroccare ne trinciar sopra la forcina, tu la lascierai stare cosi posata nel medesimo piatto; voltando il mostazzo verso la tua mano manca; Ma nota che la testa dello Storione se bene ella è alcuna volta grande, che in essa vi è poca robba, & perciò poche parti ne potrai fare; perche il capo dello Storione è quasi tutto vn'osso integro tanto neruoso, che à gran fatica vi si puole cacciar dentro la forcina, ne tagliare col coltello; Hauendo adunque la forcina & il coltello nelle mani, stando con la persona al tuo segno, tu volterai la punta della forcina da basso, & imbroccherai la testa nel mostazzo dal mezo innanzi, nella parte più tenerella per tenerla più ferma: Dipoi con la punta del coltello volta verso la tua mano manca la caccierai in cima la testa tra la nucha & la crosta, o scaglia che il storione suole hauere sopra la testa, spingendo bene il coltello adentro, alzando poi la mano in alto, ne leuerai tutta quella scaglia in due parti, laqual per essere dura la manderai via; tra il collo & la testa vi suole essere di molta polpa, questa per essere la parte migliore, la leuerai con la punta del coltello, e la farai cadere nel tondo che tu haurai sotto la mano; ponendo poi la punta della forcina nel occhio dritto, con la punta del coltello lo spiccherai d'intorno, lo leuerai di netto ponendolo nel medesimo tondo, e buttandoui il sale tu lo darai al tuo Signore: Tu volterai dipoi la testa dalla banda manca verso te, ne leuerai l'occhio manco, ponẽdolo sopra vn tõdo; vn poco più da basso sotto l'occhio, vi ha vna parte di grasso bianco, che pare latte, di quello ne leuerai vna parte ponendola nel medesimo tondo, girata poi la testa intorno, leuerai vno delli duoi ossi che sotto la mascella, ne leuerai vno di quelli ponendolo nel tondo, vi butterai il suo sale, lo darai doue farà dibisogno, te ne leuerai poi l'altra parte dell'osso dell'altra mascella ponendolo nel tondo, & acciò che tu sappi sotto le due orecchie, ò baise che noi le vogliamo chiamare, tu vi trouerai da ogni bãda vn pezzo di polpa, la quale non è molto biancha, ne manco molto buona, per essere tutta magra,

questa

questa diuiderai in due tondi aggiongẽdoui qualche altra parte della pol pa di quella che confina col collo,finirai li dui tondi buttandoui il suo sale. Andrai dipoi voltando la testa intorno leuandone le parti piu tenere &le migliori ne farai dui altri tondi,che in tute saranno sei parte.Et questo sarà à bastanza,in quanto alla testa dello storione.Essendo posto in tauola vn pezzo di storione grosso di cinque,ouero sei libre,& che quello sia ben cotto cioè che stia duro & sodo, che molto bene lo conoscerai nel toccarlo con la punta del coltello;tu lo imbroccherai nella forcina per il trauerso,ma di sorte che tu conosca quello non ti debbia cascare; imbroccato che tu l'haurai, prima che tu lo leui in alto, tu li leuerai tutta la scaglia della schena & delli fianchi con la parte trista del bilico; & con molta destrezza con il coltello che taglia come rasore,ne taglierai di quella polpa, fette sottili ouero minute come le carne di vaccina, aggiongendoui vna parte del bilico,laquale è la migliore per essere più grassa, & l'una & l'altra farai cadere nel tondo che tu haurai sotto la mano; & quando che tu ne haurai tagliato a bastanza, vi buttarai il sale dandole doue à te piacerà; & dipoi andrai seguitando di diuidere quello sino che tu vedi che'l remanente ti voglia cadere della forcina; all'hora tu lo lassarai posare nel piatto diuidendolo in fette sottili, ò grandi come à te piacerà;& il simile farai di ogni altro pezzo di storione; quando tu vedrai di non lo potere imbroccare; & questo crederò che basti in hauerti mostrato il modo che si deue tenere in trinciare lo storione grosso; Ma se ti fusse posto innanzi in tauola vna porcelleta,che cosi si chiama vn pesce simile al Storione,ma sono assai più picciole di tre fino in quattro libre, à questa tu leuerai la scaglia disopra la schena, & quella dalle due bande, aprendola poi per la schena dal capo alla coda, li leuerai la spina di mezo,& cosi netta,& aperta la darai nel medesimo piatto al tuo Signore.

Come si trincia vna Lampreda. Cap. XLIX.

LA Lampreda è pesce di gran prezzo, & è molto stimata fra golosi; ma ve ne sono di due sorti,delle grosse di quattro,ouero cinque libre l'vna,& delle picciole come le ceriole;le grosse si cuocono cosi intiere con il suo sapore sopra, & si possono mangiare calde & fredde, che nell'uno & nell'altro modo sono bonissime,& durano cosi acconcie otto,o dieci giorni;Volendola adunque trinciare,ogni forcina & ogni coltello sarà buono, tu t'accosterai adunque il piatto dalla tua banda manca, ponendoti con la persona al tuo segno, voltando la punta della forcina da basso sopra la Lampreda,& con gratia ne taglierai vn pezzo per il trauerso,come sarebbe vn pezzo di anguilla, la porrai sopra vn tondo dandoli dui, o tre tagli al trauerso, cosi per sbiascio, buttandoui con vn cucchiaro d'argento sopra vn poco del suo intingolo, & vi butterai il suo sale, la darai al tuo Signore,& cosi anderai seguitando di mano in mano,& ne farai quante parte ti farà dibisogno,buttandoui sempre per ogni tondo vn poco del suo sapore;L'altra sorte sono delle picciole, & queste si cuocono sopra la graticola,

cola, ouero si friggono nella padella, con agresto, o sugo di melangole sopra, di queste se ne mette due, o tre per tondo, dandoli dui o tre tagli per trauerso; la parte di mezo è sempre la migliore, & questa tu darai al tuo Signore; Questo adunque basterà in quanto al trinciare della Lampreda, laquale non ha spina, & va solo tagliata per il trauerso, dandola, come disi, vn pezzo per tondo.

Come si trincia, la Trutta. Cap. L.

LA Trutta è pesce eccellentissimo: Questo si suole cuocere in diuersi modi, ma in qualunque modo si cuoca, sempre saranno bonissime. Volendola adunque trinciare, e diuidere, ogni forcina, & ogni coltello sarà buono; se la Trutta sarà grande, tu la taglierai per il trauerso, cominciando dalla testa, li lascierai attaccato con essa vn dito di polpa, & con gratia la porrai sopra vn tondo, è buttandoui il suo sale, la darai al tuo Signore, per essere quella la miglior parte. Et dipoi andrai seguitando di mano in mano, tagliando per il trauerso dui o tre dita per pezzo, ponendo sopra il tondo, aprendolo poi con gratia, li leuerai la spina di mezo, buttandoui il suo sale, & così andrai facendo fino che tu haurai finito di tagliarla tutta fino alla coda; & se la Trutta sarà picciola, tu l'aprirai per fianco dalla testa alla coda con la punta del coltello, dandoli vn taglio al trauerso della spina a canto alla testa, quella ne leuerai tutta intiera; buttarai disopra l'orlo del tondo vn poco di sale, daralle al tuo Signore, & se saranno più picciole le lassarai stare senza aprirle, & così intiere ne darai due o tre per tondo; Et questo ti basterà inquanto alla Trutta.

Come si trincia il Carpione. Cap. LI.

IL Carpione è pesce eccellentissimo, & à questi generalmente si suole dare vna mano di sale, & poi friggere, mangiãdosi poi freddi; & si cõseruano così cotti otto, o dieci giorni, & questi modi di cuocerli si suole dire à carpionare, & però si dicono Carpioni per il suo proprio nome, & ancora perche sẽpre si cuocono à quel modo, per poterſi conseruare, & mãdarli ancora molto lontano quando fa dibisogno; volendolo adũque trinciare; ogni forcina & ogni coltello ti potrá seruire; A questo tu ponerai la punta della forcina nel capo dandoli vn taglio per il largo dalla testa alla coda per il fianco, tanto che solo tu li tagli la pelle disopra, laquale poi facilmente manderai verso la coda; ponerai il Carpione dapoi così netto nel tondo, che tu haurai sotto la mano; & se al tuo Signore piacerà che tu li leui la spina di mezo, tu li darai vn taglio dal capo alla coda con la punta del coltello, voltando poi la costa da basso ponendola nel taglio che tu li desti per lungo; l'aprirai per fianco mõdandola da due bande, li leuerai la spina di mezo, e la darai al tuo Signore facendoli dare con essa vn poco d'Aceto forte, & così farai di mano in mano secon

do ti verrà l'occasione: Et questo ti basterà in quanto al trinciare del Carpione.

Come si trincia l'Ombrina, la Spigola, & altri pesci simili. Cap. LI.

L'OMBRINA è pesce bonissimo, & puossi cuocere in varii modi, che sempre è buono, è l'Ombrina, la Spigola, il coruo, & il cefalo sono quasi d'vna medesima grandezza, sa uo la Ombrina, la quale è assai maggiore d'ogni vno di essi; questi si cuocono in diuersi modi; & à volerli trinciare, ogni forcina, & ogni coltello ti seruirà; tutte queste sorte di pesci si possono cuocere in molti modi; come dissi di sopra, mà generalmente si sogliono cuocere a lessi. Se adunque il pesce sarà cotto integro, ò vero in pezzi, tu lo vedrai con li occhi tuoi; & se quello sarà integro, tu li leuerai prima la testa, lassandoui attaccato vno, ò due dita della sua carne, & quella per essere la miglior parte del pesce, tu la darai al tuo Signore, ponendola sopra vn tondo, nettandola di sopra se vi sarà cosa alcuna di tristo; Ma se la testa fusse grande di sorte che bisognasse aprirla per il mezo; tu porrai la punta della forcina nel mostaccio dalla parte dinanzi, spingendo tanto la forcina a dètro che tu senti che quella stia ben ferma, e volterai la testa cosi nella forcina con le baise di sopra, lequali baise leuerai via, perche non vagliono nulla, & in questo modo li occhi resteranno scoperti: di poi tu volterai la punta del coltello all'ingiu, ponendola nel mezo della testa, cioè fra li dui branchi della forcina, spingendo bene da basso, facilmente tu aprirai la testa in due parti, di sorte che le ceruella vi resteranno scoperte, lequali sono bonissime. Auertēdo bene, che nella testa dell'Ombrina tu vi trouerai due pietre bianche, le quali dicono che portandole adosso, che toccano la carne, giouano molto alli dolori colici; aperto adunque che tu haurai la testa nel modo detto di sopra; sopra il medesimo tondo tu vi butterai il suo sale, & lo darai al tuo Signore, l'altra parte poi che vi resterà del pesce, tu lo aprirai per il fianco, leuandone la spina di mezo; & con la punta del a forcina, & del coltello ne leuerai poco ò assai secondo la grandezza del pesce, ponendola sopra li tondi, buttandoui per ciascuno tondo il sale con la punta del coltello, & se il pesce sarà cotto in pezzi piccioli, come molte volte si sogliono cuocere; a questo il Trinciante vi durerà poca fatica, perche di quello ne potrai porre vno, o dui pezzi per tondo, ponendoui con esso vn poco del suo sapore; & di questo modo tu andrai seguitando fin che tu haurai finito di diuidere tutto, o parte del pesce che tu haurai innanzi; Et questo ti basterà in hauerti mostro come si trincia, & si diuide l'Ombrina; la Spigola, & altri pesci simili.

Come si trincia il Tonno. Cap. LIII.

IL pesce Tonno è pesce di Mare, & la sua carne non è molto bianca ne manco di prezzo, & è più presto magra che grassa, & quasi per l'ordinario questo pesce si suole cuocere bollito, & ancora farsene pasticci, & quando sarà vn pezzo grosso, & che sarà ben cotto, la sua carne sarà talmente dura & soda, che facilmente si potrà trinciare sopra la forcina; Volendolo adunque trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello mezano ponendoti con la persona al tuo segno accostandoti il piatto alla tua banda manca, tu porrai con gratia la costa del coltello sopra il pezzo del pesce per tenerlo piu fermo con la forcina; lo imbroccherai per il trauerso, ma con tanta destrezza, che tu non lo rompi, spingendo tanto la forcina addentro, che tu senti che quello stia ben fermo, & poi lo leuerai in alto con gratia, leuando prima quella scorza negra di sopra tanto che ne scopri la polpa bianca, & con il taglio del coltello, ilquale bisogna che quasi rada come rasoro, ne trincerai la carne, o la polpa del Tõno minuta, come dissi che facesti la carne di vaccina, laqual farai cadere nel mezo del tondo, che tu haurai sotto la mano, buttandoui con gratia con la pũta del coltello il sale, lo darai al tuo signore & di questo modo anderai seguitando di farne quante parti ti farà dibisogno; Ma se il pezzo del Tonno sarà picciolo, che tu non lo possa imbrocchare, tu lo lasserai stare cosi nel piatto, facendone di quello le parti, ponendone vn pezzo per tondo, auertendo di dar sempre la parte del bilico al tuo Signore per essere quella la piu grassa, & la migliore; Et questo ti basterà per hauere inteso come si trincia & si diuide il pesce Tonno: del capo suo io non ne ho voluto parlare, perche quello il pescatore lo dà per giunta.

Come si trincia la lenguata, o vero suola. Cap. LIV.

LA lenguata è pesce di prezzo, & è molto buono, & è simile a vna suola de scarpa, & perciò ancora si chiama suola; volendo adunque trinciare questa, poca fatica vi si dura, perche solo vi si leua la spina di mezo; & ogni forcina, & ogni coltello sarà buono; tu piglierai adunque il piatto a canto di te, voltando la coda verso la tua mano diritta; & ponerai la punta della forcina nella testa della lenguata, & con la punta del coltello li darai vn taglio per il lungo della testa fino alla coda, tanto che tocchi la spina, & dipoi con la costa del coltello volta da basso anderai nel medesimo taglio aprendo la lenguata, dandoli poi vn taglio per il trauerso à canto la testa, ne taglierai la spina al trauerso ponendo poi la punta della forcina à canto la testa nella spina, alzando la mano alinsu, & aiutandoti ancora con il coltello, ne spiccherai facilmente la spina di netto tutta sino alla coda, laquale ponerai nel piatto; & sopra l'orlo del tondo doue sarà il pesce senza la spina, vi butterai il suo sale, e lo darai al tuo Signore. Et questo basterà per la lenguata, al qual pesce si vale

uando la spina; Questo pesce si suole quasi sempre cuocere fritto nella padella, ponendoui sopra sugo di melangole, ouero nella graticola.

Come si trincia il pesce Rombo. Cap. L V.

IL pesce Rombo è pesce di Mare molto buono,& si suole cuocere il piu delle volte allesso, à questo pesce la forcina & il coltello mezano ti seruirà benissimo,& il rombo se sarà grande,tu li leuerai prima tutta la panza, che sarà quella parte bianca che sarà disopra nella quale ne farai vno o dui tondi, buttandoui il suo sale, & dipoi taglierai la spina al trauerso à canto la testa, ponendo la forcina in essa doue la tagliasti, alzando la mano della forcina in alto, facendo con la punta del coltello che tutta la polpa del pesce resti nel piatto, la qual spina con molta facilità si leua, leuata che sarà, quella porrai da vna banda, facendo del rimanente del rombo dui,o tre altri tondi, secondo la grandezza del pesce,leuãdone prima le spine picciole di fuora, non ti scordando di buttare per ogni tondo vn poco dell'intingolo che sarà nel piatto; Et questo sarà à bastanza in quanto al Rombo.

Come si trincia vna Laccia. Cap. L V I.

LA Laccia è pesce di Mare, ma entrano per le foce de' fiumi d'acqua dolce, & se ne vanno contra l'acqua, & quando le vanno piu alte le sono migliore questo pesce, e bonissimo, & si cuocono quasi sempre bollite; ma vogliono essere grasse è fresche,& di latte;ma hanno tante spine, che con molta difficultà si possono leuare,che la laccia non si rompa;benche alcuna volta ho sentito dire à homini di questa professione, che li daua il cuore di leuarli tutte le spine con la punta della forcina & del coltello in vn medesimo tempo attaccate alla spina maestra, ma poi a questo tale io ho visto molte volte trinciare, & non ha fatto tãti miracoli: & a me non darebbe il cuore di saperlo fare,perche questo per dire il vero è il piu difficil pesce al trinciarlo bene, che si troui, & secondo il mio giuditio solo in tre modi si puo trinciare la laccia, come da me tu intẽderai. Volẽdo adunque trinciare vna laccia, tu piglierai la forcina & il coltello mezano, pigliando il piatto a canto di te dalla tua banda manca voltando la coda in fuori, ponendo la forcina nel capo della laccia, & con il coltello ne leuerai tutte le spine picciole che sono sopra, la schena, mandandole verso la coda, & il simile tu farai a certe scaglie picciole che sono nella pancia; netterai bene polita tutta la laccia da ogni bruttura, che vi fusse intorno; & se la laccia hauera l'oua darai vn taglio con la punta del coltello per il longo della pancia,& con destrezza ne leuerai l'oua con la forcina,le quali tu ponerai sopra vn tondo, e le potrai far friggere; dipoi tu ti accommoderai la laccia di sorte che ponendo la forcina nella testa tu possi dare vn taglio con la punta del coltello per il mezo del fianco dalla testa alla coda, ma non affondar tanto il coltello che tu non ta-

gli è non rompi le ſpine maeſtre; & dipoi volterai la coſta del coltello diſotto, e ponendola nel medeſimo taglio, con deſtrezza aprirai la laccia da due bande, cioè che la parte della ſchena dalla ſua banda, & la parte della pancia dell'altra banda; Ma farai con tanta deſtrezza, che tu non rompi la ſpina, ne manco le due parti della laccia; aperto che tu haurai la laccia dalla teſta inſino alla coda, & ſcoperto tutta la ſpina, tu volterai la laccia con la teſta verſo la tua mano diritta; & darai vn taglio per il trauerſo alla ſpina à canto la teſta, tagliandola di netto; ponendo poi la punta della forcina nel mezo della ſpina li a canto alla teſta doue la tagliaſti, alzando la mano in alto, & con la punta del coltello andrai ſtaccãdo da canto di ſotto la polpa del peſce; la ſpina ne leuerai tutta di netto ſino alla coda con tutte le ſue ſpine maeſtre attaccate, lequali manderai via; doue la laccia ti verrà a reſtare aperta da due bande, netta da tute le ſpine maeſtre, la quale potrai dare coſi acconcia al tuo ſignore, ouero la potrai diuidere in quattro parti; Ma nota che vi ſono li dui lõbi cioè vno da ogni banda, li quali ſono ſenza ſpine, & ſono molto buoni, ma ſe la laccia ſarà graſſa, la parte della pancia è la migliore; Et queſto ſarà il primo modo per trinciare la laccia. Il ſecondo modo ſarà di nettare prima come diſsi, la laccia da tutte le bande, leuandoli ancora le oua dipoi con la punta del coltello darai vn taglio per il filo della ſchena alla laccia dalla teſta alla coda, entrando bene adentro, & vn'altro taglio darai dalla banda dinanzi pur ſino alla coda; Volterai dipoi la laccia, che la coda guardi verſo la tua mano diritta; & porrai la punta della forcina nella coda della laccia, pigliando con eſſa ancora la ſpina, alzerai la forcina in alto, facendo che la metá della laccia reſti da baſſo ſopra il medeſimo piatto; & l'altra metà leuerai con la ſpina, hauendo vn tondo nella mano del coltello lo ſpingerai ſotto la ſpina ſino a canto alla teſta; la quale deue eſſer tagliata prima di netto, alzando il tondo con la ſpina & la meza laccia con eſſo, reſterà nel tondo pigliando dipoi vn'altro tondo lo porrai ſopra quel la parte doue ſarà la ſpina, riuoltando quello di ſotto, & quello primo leuerai doue la ſpina reſterà di ſopra, & con la punta della forcina alla coda ne imbroccherai la ſpina riuoltando vn poco la mano la ſpina ne leuerai tutta di netto dalla coda al capo con le ſpine maeſtre, doue tu verrai ad hauere la laccia diuiſa in due parti, l'vna nel primo piatto, & l'altra nel tondo che tu poneſti ſotto la ſpina; Et queſto ſará il ſecondo modo del trinciare, o di leuar le ſpine alla laccia. Il terzo modo ſarà di nettar prima la laccia da ogni bruttura, che le foſſe intorno, & leuandoli ancora le oue, ſe ve ne ſaranno, tagliando poi la laccia al trauerſo di netto la ſpina & ogni coſa, facendone quante parti à te piacerà, dando la parte di mezo al tuo Signore per eſſere quella la migliore; & ſe vorrà che tu li leui la ſpina di mezo, quel pezzo aprirai in due bandi, la ſpina ne leuerai, buttandoui poi con gratia con la punta del coltello il ſuo ſale; Et queſto ſarà à baſtanza per hauerti moſtrato li tre modi che ſi poſſono tenere nel trinciare la laccia; ma in quanto al mio giuditio non v'ho il più bello nè il più netto del primo.

Come si trincia il Fraolino, la Triglia, l'Orate, & altri simili pesci. Cap. LVII.

IL Fraolino, la Triglia, l'Orata, & altri pesci simili non vengono molto grossi, & sono buoni cotti in diuersi modi; & à voler trinciare quel i, vi si dura poca fatica; & ogni sorte di forcina & di coltello sarà buono; ma se'l pesce sarà grosso, che il maggiore di questi potrebbe pesare quattro libre; à questo dunque li darai vn taglio dalla testa fino alla coda per fianco, & l'aprirai mandandole con la costa del coltello da due bande, & poi con la punta del coltello & della forcina tu li leuerai la spina maestra integra mandandola via, & sopra l'orlo del tondo butterai il sale, dandolo al tuo signore, & cosi farai d'ogni sorte di pesci di questa grandezza; Ma se saranno piccioli, tu li diuiderai tre ò quattro per tondo, ponendoli con esso melangole spaccate in due parti; Et questo sarà à bastanza in saper come si trincia, & come si diuide simili sorti di pesci mezani, & piccioli.

Come si trincia la Tinca, & la Carpana, Cap. LVIII.

LA Tinca & la Carpana sono pesci di Acqua dolce, & sono quasi d'vna medesima qualità, & d'vna medesima grandezza, saluo che la Carpana ha la scaglia grande quāto vno quattrino, & la Tinca non ha scaglia alcuna, & per essere questi dui pesci tanto vniuersali, non sono tenuti in molto conto; à questi ogni forcina & ogni coltello sarà buono, & generalmente si sogliono cuocere allesso; adunque li leuerai prima la lingua, nettandola bene con il coltello, la porrai sopra vn tondo; la testa & il petto, ouero la pancia sono le migliore parti che siano in esi; & questo darai al tuo signore, insieme con la lingua, & dipoi il remanente potrai diuidere come á te piacerà, & questo ti basterà inquanto alla Tinca, e alla Carpana.

Come si trincia la Logusta, ò il gambaro di Mare. Cap. LIX.

LA Logusta è Gambaro grosso di Mare, sono molto buoni, quando son freschi, & che sono cotti alesi, vengono a rimanere rosi, come li gambari d'acqua dolce. Volendoli adunque tu trinciare, credo che la forcina, & il coltello mezano ti seruirà benisimo: Adunque tu piglierai la Logusta, & la volterai con la pancia disopra, voltando la coda verso la tua man manca, ponendo la costa del coltello al trauerso della logusta per tenerla più ferma nel piatto, ponendo la punta della forcina sotto la punta della coda, spingendola ben dentro, tanto che tu senti che quella sia ben ferma ne la forcina, e ponendoti con la persona al tuo loco, tu leuerai la logusta in alto, voltando la pancia di sopra, & con la punta del coltello

darai

darai dui piccioli tagli l'vno per banda alla punta della cocchia della testa, entrando dentro tanto che tu senti che quella sia quasi staccata, ponẽdo poi la punta del coltello sotto la cocchia, tu calcherai bene il coltello da basso alzando la forcina in alto, la cocchia della testa ti resterà nel tondo che tu haurai sotto la mano, dipoi con la punta del coltello li leuerai li piedi tutti insieme attaccati alla parte del corpo, doue tutta la coda ti resterà sopra la forcina: Credo che tu sappia che la coda della logusta, & del gambaro hanno vna scorza spezzata à somiglianza delle lame di vno scarsellone di vn corsaletto, ouero di vna anima di ferro, lequali vanno vno sopra l'altro, che volendole leuare sarà bisogno che tu incominci da quella che stà à canto alla testa della logusta, che se bene tu volesti incominciare da quella parte della coda, tu non potresti leuarle come tu stesso conoscerai, tu spingerai adunque la forcina innanzi, voltando la parte più dura disopra tenendo ben ferma la forcina, & con la punta del coltello andrai leuando tutte le parti della scorza ad vna ad vna, & cosi andrai seguitando sino alla punta della coda, vn'altro modo di nettare la coda che sarà più presto, tu poserai la coda cosi nella forcina sopra il tondo con la cocchia disopra, & con la punta del coltello tu le darai il taglio per il lungho della cocchia di sopra cominciando alla punta della coda tra li dui branchi andando insino in cima, dato che tu li haurai quello taglio, & tagliato la cocchia, tu riuolterai l'altra parte della coda disopra, & darai l'altro taglio per il lungo della coda dal'a parte di dentro, ma non mandare la punta del coltello molto abasso, che basterà solo che tu tagli quella parte tenera sotto la coda, alzando in alto poi con la punta del coltello la cocchia della coda, ne leuerai in due bande, restandoti tutta la polpa della coda sopra la forcina, laquale con gratia ponerai nella cocchia della testa sopra il medesimo tondo: & non la volendo dare cosi integra, tu la potrai tagliare cosi nel tondo in molte parti per il trauerso, buttandoui il suo sale lo darai al tuo signore, & con esso aceto forte, & pepe e sale, & questo basterà in quanto alla Logusta.

Come si trincia il Luccio grosso, e picciolo.
Cap. LX

IL Luccio è pesce d'acqua dolce, & è molto buono cotto in diuersi modi, ancora che se ne tenga poco conto: à questo la forcina & il coltello mezano ti seruirà benissimo: Se il luccio adunque sarà grosso, tu li leuerai prima la testa con vn dito della sua carne attaccato, & cõ gratia tu la netterai disopra via da ogni bruttura che vi fusse, & senza romperla, la darai sopra vn tondo al tuo signore: l'altra parte del luccio la pãcia è la megliore; quella adunque diuiderai in quante parti a te piacerà; Ma se il luccio sarà picciolo, lo aprirai per fianco, leuandoli la spina integra, & cosi lo darai, ouero tu lo lasserai stare, ponendolo solo cosi integro sopra il tondo buttandoui il suo sale, & questo ti basterà inquanto al luccio grosso, o picciolo.

Come si trincia vn pastello di pesci. Cap. L X I.

OGni sorte di pastelli, che ti verrà posto in tauola, volendolo trinciare, la forcina & il coltello mezano sarà buono; se il pastello sara picciolo tu li leuerai solo la coperta di sopra dandoue vno per tondo; ma se il pastello sarà grande, tu lo aprirai prima, & la crosta di sopra la manderai via, & se il pesce, che vi sarà dentro, sarà spezzato, tu ne darai con gratia vn pezzo per tondo, pigliando poi vn cucchiaro d'argento, con quello butterai per ogni tondo vn poco del suo sapore, & cosi anderai facendo fino che tu haurai finito di diuiderlo tutto. Ma se il pesce sarà integro, tu lo aprirai per fianco dalla testa alla coda, leuandone poi con gratia quella parte, che à te parerà la migliore, auertēdo sempre di rompere manco che sarà posibile quella parte, che tu leuerai del pastello, ponendola nel tondo, che tu haurai sotto la mano, buttandoui per ogni tondo il sale, se il pesce non fusse salato; questo sarà à bastanza in quanto alli pastelli de pesci grandi è piccioli.

Come si trinciano le Ostreghe. Cap. L X I I.

LE ostreghe sono di molta stima, nascono nel mare tra li sasi, & honorano ogni gran conuito; à questa non fa dibisogno adoperare forcine, ma solo tu haurai vno coltello picciolo, ma grosso dalla costa, acciochè nello aprire che farai l'ostrega, quello non si rompa. Tu piglierai adūque il piatto dell'ostreghe a canto di te stando sempre con la persona disposto al tuo luogo, tu piglierai prima vna saluietta piegata in dui doppi sopra la mano manca, e pigliando il coltello picciolo nella mano diritta, tu piglierai con le due dita l'ostrega, e la porrai nella mano manca sopra la saluietta per non la toccare, & per non imbrattarti la mano, alzando tutte due le mani alte dal piatto, & cō la punta del coltello tu aprirai l'ostrega, serbandoti nelle mani quella parte doue sarà il buono dell'ostrega, & l'altra parte porrai in vno piatto apparecchiato per tal effetto, tenendo ben ferma l'ostrega nelle mani cosi alta dal piatto, tu li spiccherai con il taglio del coltello la parte di dentro, & poi con la medesima mano del coltello con due dita la porrai con gratia sopra vn tondo; & di questo modo andrai seguitando fino che haurai finito, ponendone quattro, o cinque per tondo, buttandoui sopra l'orlo del tondo pepe, & sale, lo darai al tuo Signore, & questo basterà in quanto alle ostreghe, lequali solo vanno aperte, & spiccato il buono di dentro.

Come si trincia il Granchio di Mare. Cap. L X I I I.

IL Granchio grosso di mare prima si cuoce alesso, & volendolo trinciare tu piglierai la forcina, & il coltello mezano, & con l'vna & l'altra punta tu volterai il granchio con li piedi di sopra voltando il capo verso

la tua

la tua mano manca, ponendo la costa del coltello al trauerso del corpo del granchio per tenerlo meglio fermo,& imbroccherai quello giusto nel mezo della coda spingdeno bene la forcina adentro tanto che tu senti che quello stia bene fermo nella forcina,voltãdo la cocchia di sopra alzãdolo vn poco in alto, spingendolo innanzi porrai la punta del coltello dal canto di dreto sotto la cocchia voltando il granchio con i piedi di sopra senza mouere il coltello,calcando poi quello dabasso alzando la forcina in alto la cocchia facilmente si spiccherà,laquale farai restare sopra il tondo, che tu deui hauere sotto le mani. Hora ti resterà tutta la parte del corpo nella forcina con li piedi attaccati, all'hora tu con la punta del coltello ne leuerai tutta la parte buona del granchio,parte bianca & parte gialla,& quel sono le sue oua, facendo l'uno & laltro cadere dentro la cocchia nel medesimo tondo,sbroccando dipoi il rimanente, dipoi tenendo cõ le due dita della mano della forcina la cocchia del granchio,& con la pnnta del coltello ne spiccherai tutta quella parte di buono, che sarà attaccato, & con gratia mescollerai ogni cosa insieme buttandoui con la punta del coltello di sopra il sale, & pepe, & con vn poco di sugo di melangole lo farai scaldar bene sopra le brase; ma il piu delle volte queste si sogliono far acconciar dal cuoco,ouero dal credenziero,& le sue zampe grosse si sogliono rompere, & quello di dentro lo battono con il coltello, & mescollano insieme con l'altra parte nella medesima cocchia di sopra,& accõci in questo modo sogliono essere molto buoni, ma io non ho voluto restare di ragionare di questo, accioche se per sorte ne fosse posto in tauola al tuo signore,tu sappi come tu deui fare per volerlo trinciare.

Come si trincia il granchio d'Acqua dolce.
Cap. LXIIII.

VOlendo trinciar il grãchio d'acqua dolce,ouero di fontana delli duri,& non delli teneri,à questo tu piglierai la forcina & il coltello picciolo,& volterai il granchio con li piedi di sopra,& poserai la costa del coltello sopra esso,& lo imbroccherai nella coda, spingendo la forcina bene tanto che tu senta che il granchio stia fermo; dipoi tu lo leuerai in alto, spingendolo vn poco innanzi, & con la costa del coltello verso te ne farai cadere tutti li piedi da tutte due le bande,saluole due zãpe grosse, lequali lasserai attaccate al granchio,acciò se piacesse al tuo signore,dipoi tu volterai la forcina con il granchio, verso la tua mano dritta con la cocchia di sopra, & con il taglio del coltello aiutandoti con il dito grosso, tu taglierai d'intorno intorno la cocchia talmente che tu vedi che quella sia tutta spiccata di netto tenendo poi ferma la forcina, & con la punta del coltello ne farai cadere la cocchia di sopra che facilmente si leuerà per il taglio datoli prima d'intorno, doue il granchio ti resterà netto, & tutta la parte del buono scoperta,& quello poi con la punta del coltello leuerai della forcina, ponendolo sopra il tondo, & di questo modo andrai facendo di mano in mano,ponendo tre ò quattro per tondo, e buttãdoui il

sale,

ſale, lo darai al tuo ſignore, & queſto baſterà in quanto al trinciar delli granchi duri di acqua dolce.

Come ſi trincia il Riccio di Mare. Cap. LXV.

IL Riccio di mare à punto come ſono quelli, doue naſcono dentro le caſtagne, ma ſono roſsi, & ſi mangiano coſi crudi; A queſto tu piglierai la forcina mezana & il coltello mezano, & lo imbroccherai giuſto nel mezo della bocca, laquale ſarà come la parte del gambo doue ſtà attaccato il riccio del caſtagno, & dipoi li leuerai in alto piegandolo verſo la tua mano dritta, & con la coſta del coltello darai al trauerſo di quello girando la forcina intorno tanto che tu l'habbi rotto di netto come ſe tu voleſsi rompere vn'ouo al trauerſo, laqual croſta, ò cocchia per eſſere tenera ſi rompe come vna noce, che habbia la cocchia ſottile, dipoi con la punta del coltello ne leuerai la parte di verſo la punta, & il buono che vi ſarà dentro ſarà roſſo, ilquale deue reſtare attaccato alla medeſima cocchia, & coſi rotto in due parti ſi pongono ſopra il tondo; & quella parte di buono ſi ſuole mangiare cruda col pepe, & ſugo di melangole; & alcuna volta ſi ſogliono coſi ſpaccati in due parti ponere ſopra la brace, & alcuna volta anchora ſi cuocono ne l'acqua come li gambari integri, ma nel volerli rompere, non v'è il miglior modo di queſto che imbroccarlo nella bocca, & romperlo con la coſta del coltello, queſta ſorte di peſci ſi mangia di rado, pur queſto ſarà il modo di trinciarlo.

Come ſi trincia il gambaro di fontana. Cap. LXVI.

LI Gambari di acqua dolce ſono tanto generali che ogn'vno li conoſce, ma ve ne ſono de groſsi, che quando ſono mangiati freſchi, ſono per eccellenza buoni; Volendoli adunque trinciare, non ti farà dibiſogno di adoperarui la forcina, che per la picciolezza ſua non li potreſti imbroccare, adunque tu piglierai ſolo il coltello picciolo nella mano dritta; & vn capo della ſaluietta ponerai ſopra la tua mano manca, per non toccare il gambaro con le mani, & coſi con gratia tu piglierai il gambaro cō la mano che tu haurai il coltello, & lo porrai nella manca coſi con la ſaluietta, & volterai la coda di ſopra & li piedi da baſſo, facendo che il dito groſſo della mano manca ſtia diſteſo dentro per il lungo della coda, & con le due dita della mano del coltello amaccarai tutta la cocchia della coda, & dipoi che quella ſarà acciachata la leuerai con le medeſime dui dita, tenendo ben fermo il gambaro, laqual ſcorza butterai nel piatto; hora ti reſterà il gambaro, con la coda netta dalla ſua ſcorza; poi con il dito longo della mano dritta alzerai, ò ſpiccherai vn poco la cocchia dalla teſta, voltandola verſo te, vi caccierai con preſtezza dentro la punta del coltello, ilquale deui ſempre tenere nella mano, ne leuerai il gambaro, & con eſſo lo porrai con gratia nel tondo; & queſto ſarà il primo modo del nettare il gambaro. L'altro modo ſarà, netto che tu haurai la coda del gambaro, per

che

che in ogni modo que'la prima si netta, tu ne leuerai la cocchia della testa, restando la coda attaccata al busto insieme con li piedi, & dipoi con la punta del coltello lo leuerai della mano manca, & lo porrai nel tondo; & questo sarà il secondo modo di mondar il gambaro; Il terzo & vltimo modo sarà; netto che tu haurai la coda del gambaro come dissi di prima; tu porrai il dito longo della mano del coltello sopra la cima della coda, piegando la punta del dito innanzi, stringendo con esso la coda & la cocchia della testa insieme, tirando quella verso di te; & con la mano manca tenerai forte la parte del corpo & li piedi insieme, doue la coda cacciata nella cocchia della testa, ne leuerai con molta facilità, la quale con la medesima mano porrai nel tondo; & questi saranno li tre modi che tu deui tenere per mondare li gambari; doue starà poi in tua elettione di mondarli come à te piacerà, ponendone quanti à te piacerà sopra il tondo del tuo signore, facendoli dare con essi aceto, sale, & pepe, & questo è la sua triaca & questo basterà in quanto a l'hauerti mostrato, come si mondano li gambari d'acqsia dolce, ouero di fontana. Vi sono di molte altre sorte di pesci freschi, & salati, de quali io nõ ho voluto ragionare, per non venir a fastidio alli lettori, perche delli pesci salati questi si cuocono, & s'acconciano alle credenze da credenzieri; de le altre sorte poi de lequali io non ho fatto memoria credero che sara a bastanza di quello che ho detto perche nel trinciare de pesci non vi vuole molto sapere, perche malamente in quelli si puole osseruare regola alcuna. Adunque io farò fine, parendomi d'hauer ditto à bastanza de pesci.

Come si trincia, e si acconcia l'ouo da beuere.

VOlendo acconciar l'ouo da beuere al tuo signore, piglia la forcina à triãgolo molle, della quale te ho fatto fare qui il modello à posta per tal effetto, & lo imbroccherai con essa, spingendo in su l'anello che a detta forcina in mezo, leuerai l'ouo in alto, & con il coltello picciolo da frutti lo romperai attorno attorno, e con la punta del coltello ne leuerai quella cimetta che è sopra alla rottura:, piegando vn poco la forcina verso il tõdo che ti starà sotto la mano dritta, tenendo il coltello à trauerso l'ouo, acciò non caschi il torlo, ma solo il bianco, poi con la punta del coltello vi butterai il suo sale, ouero zucchero o cannella conforme al gusto del tuo signore, e poi la porrai nell'ouarolo, se vi sarà, & se non vi fusse, lo porrai subito sopra la saliera, qual porgerai innanzi al tuo Signore, ò a chi farà di bisogno, e cosi farai di mano in mano à tutte l'oua da bere.

Hauendo io ragionato assai a bastanza come si trincia tutte le sorte de pesci piu nenecessarij; hora ragionaremo del modo che si deue tenere nel imbroccare & trinciare tutte le sorte de frutti, & prima diremo del Mellone, per essere quello il Re de' frutti.

Come si trincia il Melone. Cap. LXVII.

IL melone e maßsime in Italia è opinione,che sia il miglior frutto che si mangi,maßsime quando sono della bona sorte, & che sono poi mangiati al suo tempo ; Volendolo adunque trinciare, tu piglierai la forcina, & il coltello picciolo;ma non già quello delle frutte, perche non ti seruirà per la sua cortezza, & questo sarà in quanto alla forcina, & il coltello che deui adoperare. Ma nota che molte volte sono portati li melloni in tauola quando vengono le viuande doue che il trinciante malamente hà cōmodità di assaggiarli tutti per accaparne il migliore per dare al suo signore,& molte volte auuienne ancora;che in quella confusione di tanti, in cambio di darli il buono,se li dà il più tristo;& però sara bene,che tenghi l'ordine che da me tu intenderai; Io voglio adunque prima vn poco che sia portata la viuanda, che si faccino venire li melloni alla credenza, & assaggiarli tutti ; & di quelli accaparne vno, ò dui, li migliori, & quelli farli coprire con vna saluietta bianca, & poi farli porre in tauola dal sca'co, quando saranno portate le altre viuande;venuta l'hora del trinciare il mellone, tu tenerai l'ordine,che tu intēderai; In dui modi si poßono trincrare li melloni;il primo modo sarà di pigliare il mellone cosi integro nella man māca, e facendolo posare nel piatto,voltando la parte del fiore di fuori;& cō il taglio del coltello leuādone le fette ad vna ad vna,tenendole nella man māca, leuandone prima le anime cō il coltello, cimādo la fetta da ambe dui li capi, & con vn taglio spiccando la parte bona della scorza, ponendoli poi sopra li tondi ad vna ad vna; & questo è il primo modo nel quale non si adopera forcina.Il secondo modo sarà di pigliarne prima la forcina & il coltello nelle mani,pigliando il mellone nel piatto,lo cimerai da tutti dui li capi,cimato che sarà,tu volterai la parte del fiore verso di te, & imbroccherai il mellone iu vna delle fette,nel mezo giusto del colmo della fetta, spingendo la mano in fuora,voltando la punta della forcina verso di te,& & di quello modo imbroccherai la fetta del mellone per fianco, spiccandola con dui tagli,la leuerai in alto,facendo guardare vn poco verso di te, ne leuerai tutte le anime con la punta del coltel!o,voltando poi la forcina innanzi tenendola ben dritta, & ferma, con il taglio del coltello verso te con vn taglio seguito ne spiccherai la parte buona dalla scorza,ma nel fine del taglio che sarà verso la parte del fiore, guarda di non tagliarla di sotto,accioche la parte del buono non ti cada della forcina, ma tirerai il coltello per fianco,& con il taglio volto dabaßo darai tre, o quattro tagli per il trauerso della fetta, incominciando dalla banda del fiore, finendo alla parte del peligone, ponendo poi la punta del coltello nel mezo della scorza per fianco con il taglio verso te spingendo in fuora, tu desimbroccherai la fetta,spingendola vn poco in fuori cō l'uno delle due dita della mano della forcina, laqual fetta cosi trinciata porrai con la punta del coltello sopra il tondo,dipoi cō buona gratia vi butterai il sale, e lo darai al tuo signore; ritornando poi di nuouo à imbroccare l'altra fetta nel modo di

prima,la ſpiccherai con vn taglio ſolo,leuandola in alto & nettandola dal l'anime, li darai il ſuo taglio cominciando dinanzi dalla banda del fiore, cacciando la punta del coltello per fianco nella ſcorza la fetta deſimbroccherai ſenza darli li quattro tagli diſopra, & di queſto modo andrai seguitando di trinciare tutto o parte del mellone, ſecondo ti fara dibiſogno: & queſto ti baſterà in quanto al trinciare il mellone.

Come ſi trincia ogni ſorte di Mele. *Cap.* LXVIII.

LE Mele ſono di diuerſe ſorti,ma ſiano di qual ſorte ſi voglia,volendola trinciare, tu piglierai la forcina & il coltello piccolo, dico piccolo fatto à poſta per le frutte, ilquale non deue tagliare dal mezo in dietro; auertendo bene nel pigliarlo ne le mani, che tu poſsi col dito lungo arriuare alla punta del coltello, & queſto ſi fa per potere biſognando mandare con quello la metà fuora della forcina; tu ti porrai adunque il piatto, o la tazza dalle mele accommodato a canto alla tua mano manca, ponẽdoti con la perſona giuſto al tuo luogo; & con gratia con la punta del coltello tu imbroccherai la mela per fianco, voltando la mela con il fiore da baſſo, & la forcina ponerai nel mezo del pecollo,& coſi imbrocchata la leuerai in alto con gratia, & dipoi la cimerai dalla parte del fiore tutta di netto, ſpingendo la punta della forcina innanzi con la mela, & con il taglio del coltello verſo te ne monderai la ſcorza della mela ſottilmente cominciando dal canto del fiore, venendo con il taglio ſeguito ſino da baſſo a canto il pecollo; & coſi anderai girando intorno la mela; & di mano in mano ne monderai tutta quella ſenza ſpiccarui pũto della ſua ſcorza;ma l'ultimo taglio che tu li darai,entrerai ſino a canto alli branchi, piegando vn poco la mela innanzi,tenendo il dito groſſo ſopra la ſcorza de l'vltimo taglio, calcandolo ſopra la lama del coltello, ſpingendo la mela in fuora quella leuerai della forcina,leuãdo poi vn poco la mela in alto,voltãdola con la parte del fiore di ſotto,voltando in alto la punta della forcina,tu vi imbroccherai la mela; & ſenza leuarne mai il coltello doue ſtaua prima, tu finirai di tagliarne tutta la ſcorza di netto, auertendo di dare quel taglio di ſorte, che tutta la ſcorza reſti attaccata inſieme,laquale porrai ſopra il tondo,che tu hauerai ſotto la mano con la parte del fiore volta di ſopra,voltando poi la punta della forcina da baſſo, la mela coſi mondata tu ponerai nella ſua ſcorza,& ſenza leuarne la forcina con il taglio del coltello volto di ſotto darai dui o tre tagli alla mela, & di queſto modo andrai facendo di mano in mano ſecondo che ti farà dibiſogno; & queſto ſarà il modo che ſi deue tenere nel volere trinciare vna mela.

Come ſi trincia vna Pera, ſia di qual ſorte ſi voglia.
Cap. LXVIIII.

ANcora che io habbia ragionato a baſtãza del modo che ſi deue tenere per imbrocchare & trinciare la mela;a tal che facilmente ſi po-

tra lassare di raggionare de la Pera, per andar quella quasi imbroccata è trinciata in vno medesimo modo ;ma per essere la pera vn frutto tanto gentile,& apprezzato molto,non ho voluto restare di ragionare di esso, se non per altro, almeno per mostrarti vn'altro modo d'imbroccare, & di trinciarlo ancora; Volendo adunque trinciare la pera, sia di qual sorte si voglia,tu piglierai la forcina picciola,& il coltello picciolo delle frutte,& con la pũta del coltello tu infilzerai la pera;ma nota che in dui luochi potrai porre la punta del coltello;l'uno sarà di sotto à canto il fiore,alzando il pero in alto con il piccolo disopra; hauendo poi la forcina con li branchi volti disopra, & con buona gratia tirando la pera da basso la imbroccherai nel mezo del fiore nella forcina;laltro modo sarà di porre la punta del coltello nel mezo della pera per il fianco, ma che il taglio guardi in fuora voltando la parte pel picolo disopra, tenendo la punta della forcina volta disopra alzando vn poco la pera in alto,con gratia la imbroccherai nella punta della forcina giusto nel mezo del fiore, facendo che il picollo resti disopra;& ogn'vno di questi dui modi, che tu imbrocchi, starà bene,purche tu lo facci con gratia,dipoi con il taglio del coltello verso te, tenẽdo sempre nelle mani di sorte che tu possa arriuar col dito alla punta, & con il primo taglio tu cimerai via il piccolo di netto tirandolo poi col taglio verso te, sottilmẽte ne monderai la pera girãdo di mano in mano la forcina,per accõmodare la pera al taglio del coltello,auertẽdo sẽpre a far di modo,che tu nõ spiechi punto della scorza;mõdato che tu haurai la pera sopra la forcina con la parte del piccolo disopra,tu darai tre,o quattro tagli alla pera del piccolo fino dabasso cõ il girare la pera intorno, ma darai ogni taglio di sorte,che tu non spicchi niente;dopoi cõ prestezza caccierai la punta del coltello ne la pera à canto la forcina,& con il dito grosso della mano della forcina,tu spingerai vn poco la pera in fuora,e la desimbroccherai, laqual resterà sopra la punta del coltello,& cõ gratia spingerai la mano del coltello innanzi,porrai la pera sopra il tondo, & con il dito lungo la spingerai fuora del coltello,e la farai stare nel medesimo tõdo, & di questo modo anderai facendo fino che tu haurai finito di trinciare tutte,o parte di quelle che saranoo di bisogno. Et questo sarà à bastanza per hauerti mostrato il modo,che si deue tenere nel imbroccare,& trinciare la pera;Vi sono ancora di molti altri modi per trinciare le pera, delli quali non ho voluto parlare parendomi che non vi sia il piu bello di questo,volendola trinciare sopra la forcina.

Come si trincia il cardo, Cap. L X X.

IL cardo è noto à ogn'uno, & sono molto buoni quando sono delli spinosi,& che poi sono bianchi,& ben fatti; & ancora che questo si ponga nel numero de frutti,non è però altro che vna sorte d'herba,che fa le fronde grosse & spinose;lequali sotterandosi poi al suo tempo diuengono bianche,& si mangiano dopo pasto in cambio de frutti ; volendoli mangiare, prima se li leuano le fronde triste d'intorno lassandole solo quelle piu bianche nettandole poi il suo pedicone d'intorno dalla terra, & da tutta

la par-

la parte trista, tagliandoli poi il gambo al trauerso di netto per poter'o meglio imbroccare nella forcina. Volendo adunque trinciare il cardo, tu piglierai la forcina mezana, & il coltello piccolo voltãdo il cardo che il gã bo guardi verso la tua mano manca, pigliando con la mano doue tu tieni il coltello, la saluietta, la quale spiegata vn poco, tu piglierai il cardo al trauerso, fermandolo nel medesimo piatto per non lo toccare con la mano, & con la forcina tu imbroccherai i cardo nel mezo del vltima parte del pedicone, spingendo tanto la forcina adentro, che tu senta con la mano che quello stia ben fermo, ritornandoti la saluietta su la spalla, ponendoti giusto con la persona, con gratia tu leuerai il cardo in alto, facendo che la pũta delle foglie resti di fuora, laquale volterai vn poco verso la tua mano dritta, & con il coltello darai vn piccolo taglio à ciascheduna foglia, girando come sarà dibisogno la forcina intorno; & con la punta del coltello tutte le foglie di sopra farai cadere nel piatto, lassãdoui solo quel le foglie più piccole, le quali deuono restare attaccate al gambo; leuato che tu haurai tutte le foglie tu spingerai il cardo con la punta delle foglie innanzi, & con il taglio del coltello verso te, tu netterai il pedicone del cardo, andando tanto adentro che tu scuopra tutta la parte tenera, & biancha del gambo, dipoi tu volterai il taglio del coltello in fuora, & con destrezza sottilmente manderai intorno intorno tutte le foglie, sempre spingendo il taglio del coltello innanzi, cimando i poi nel fine la cima delle foglie; netto che tu haurai il cardo sopra la forcina, tu andrai con il taglio del coltello alla punta delle foglie, entrando in esse col taglio verso te, lo spaccherai in dui, o tre parte, tagliando quelle al trauerso, à canto alla pũta della forcina, facendole cadere nel mezo del tondo che tu haurai sotto la mano, & buttandoui il suo sale & pepe lo darai al tuo signore; & di questo modo farai quando vorrai trinciare il cardo: Volendo poi nettare le foglie, che tu ne leuasti prima, tu ti ponerai la saluietta così piegata sopra la man manca senza la forcina; & con la punta del coltello imbroccherai la foglia del cardo nel mezo, ponendola ne la mano manca sopra la saluietta, per non la toccare, & la foglia piglierai nella cima, & poi con gratia col taglio del coltello verso te, intaccando ne la foglia sottilmẽte, quel le superficie tirando verso te ne leuerai per fino a canto alla mano; mondato che tu haurai la foglia; tu porrai la punta del coltello nel mezo di essa, la riuolterai capo piedi, ripigliãdola pur nel mezo della saluietta, voltando la punta della foglia disopra, nettando la parte di dentro con la pũta del coltello, ouero con vno capo della saluietta, voltando la punta della foglia vn poco innanzi, & darai vn taglio del coltello al trauerso di quel la senza tagliarla di netto; à canto la mano, ponendo la punta del coltello in quella parte disopra tagliata, calcando dabasso quella ne leuerai, doue la foglia del cardo ti resterà monda da ogni tristitia nella mano della saluietta, la quale imbroccherai con la punta del coltello con gratia, & la porrai sopra il tondo, & di questo modo andrai facendo sino che tu haurai finito di trinciare tutte le foglie: Et questo sarà il modo che si deue tenere nel volere trinciare il cardo sopra la forcina.

Come

Come si trincia il Carcioffolo. Cap. L X X I.

IL Carcioffolo è vn frutto noto ad ogni vno; & sono molto buoni quãdo sono gioueni, & freschi, & si possono mangiare in diuersi modi. Volendolo adunque trinciare, tu piglierai la forcina piccola & il coltello piccolo dalle frutte; & prima tu imbroccherai quello disopra nel mezo delle foglie apunto, & manderai la forcina tanto adentro, che tu arriui nel torso del carcioffolo, leuandolo poi in alto, ponendoti con la persona al tuo segno; & con bella gratia li taglierai il gambo di netto fino à canto il torso vn mezo dito in trauerso, & dipoi volterai la punta della forcina verso te; & con il taglio, & con il dito grosso ne leuerai quelle foglie disopra tanto che tu scopri quelle foglie buone & tenere, nettando ben tutto il torso di ogni bruttura; netto che tu haurai il carcioffolo sopra la forcina; tu ponerai la punta del coltello per fianco nel mezo del carcioffolo, & quello leuerai della forcina: riuoltando il gambo di sotto & quello imbroccherai a punto nel mezo, ma per fermarlo meglio tu poserai il carcioffolo cõ la punta delle foglie sopra il tondo, & di nuouo volterai la punta della forcina in alto, & con il coltello & con il dito grosso ne leuerai tutte le foglie tenere, ponendole intorno il tondo con gratia; & la parte vltima che saranno le foglie piccine, quelle cimerai via di netto, ponendole con la punta del coltello nel mezo del tondo, il torso poi netterai da quelli peli di mezo, & ogni altra tristitia che li fusse restata, tagliando in due parti, ouer cosi integro con la punta del coltello leuerai della forcina, ponendolo nel mezo del tondo, e buttando sale & pepe, lo darai al tuo signore. Ma se il carcioffolo sarà cotto, non lo potresti leuare in alto, ma solo lo imbroccherai nella forcina pur ne la cima delle foglie triste disopra, ponendolo poi con il pedicone nel mezo del tondo senza leuarne la forcina; & le foglie andrai allargando d'intorno, & quella parte delle foglie con vn piccolo taglio, quelle leuerai con la forcina ponendole sopra l'orlo del tondo, leuandone poi con gratia tutta la parte trista del mezo del torso lo lasserai stare cosi fermo, doue il carcioffolo parerà vna rosa aperta: e d'intorno buttandoui il sale e pepe lo darai al tuo signore, & di questo modo farai volendo trinciare il carcioffolo cotto & crudo sopra la forcina: Lasciamo andare che ancora vi sono molti altri modi per trinciarlo, quali io li ho tralassati per non essere troppo longo, perche quello che io ho detto sarà à bastanza.

Come si trincia il Persico. Cap. L X X I I.

IL Persico è vn frutto eccellentissimo quando sono della buona sorte: Volendolo adunque trinciare, tu piglierai la forcina piccola & il coltello delle frutte, & con la saluietta & con la mano tu aprirai la forcina di sopra allargando l'vno branco dall'altro; & questo si fa per potere meglio imbrocchare il persico, come intenderai; pigliato che tu haurai la forcina,

& il coltello, come si deue ponendoti sempre con la persona al tuo loco, tu volterai con la punta del coltello il persico con la parte del fiore di sopra & quello imbroccherai, facendo che l'vno de branchi vadi da vna banda,& l'altro dall'altra dell'osso del persico,li quali branchi facilmente entreranno hauendoli qui di sopra come disi che facesti; & spingerai tanto la forcina dabasso,che tu senti che sia attaccata nell'osso del persico, ilquale leuerai in alto, ma lo farai piegare verso la tua mano diritta;& con la punta del coltello, accompagnato con il dito grosso tu incomincierai dal canto del fiore; cioè da quella parte che imbroccasti, & poi sottilmente entrando nella scorza, venendo sempre voltãdo la forcina intorno trinciandone la scorza sottile venendo a finire l'vltimo taglio di sopra nel luogo del pedicone; ponendo poi la punta del coltello nel mezo del persico per fianco quello con gratia leuerai della forcina, e ponendo nel mezo del tondo lo darai al tuo signore senza leuarli la scorza; & se per caso bisognasse che tu lo trinciasi in fette,senza imbroccarlo solo li leuerai tutta la scorza, spingendo la forcina con il persico innanzi; & con il taglio del coltello verso di te ne taglierai il persico in quattro fette facendole cadere nel mezo del tondo o della tazza, ponendo con esso l'osso del persico facendoui buttare del vino di sopra se piacerà al gusto del tuo signore. Et questo a me pare assai bel modo nel volere trinciare il persico.

Come si trincia le scaffe o faue fresche. Cap. LXXIII.

LE scaffe fresche cosi in tegole si sogliono quasi sempre a conciare alla credenza dal credenziero, ma se per sorte toccasse al trinciante, tu piglierai la forcina piccola & il coltello piccolo delle frutte; & con la mano del coltello; & con la saluietta stringerai li branchi della forcina insieme di sorte che nello imbrocchare la scaffa, o tegola, o scornicchia della faua non entri nel mezo delli branchi: ma tanto stretta che imbrocchino la tegola, e la si tenga ferma in essa; hauendo serrato li branchi della forcina insieme, tenendo quella & il coltello nelle mani, stando disposto con la persona, tu ponerai la punta del coltello nel mezo della scafa per fianco voltando il taglio di fuori, alzandola vn poco alta dal piatto porrai la forcina nel mezo della scaffa per fianco, o per sbiasso, calcandola verso la punta della forcina, la scaffa imbroccherai facendo che il pedicone guardi disotto verso di te; & alzerai la forcina in alto, & con il taglio del coltello verso di te ne leuerai con vn taglio solo seguito tutta la parte disopra della scaffa, tirando verso tè; & senza leuarne cosa alcuna di essa scorza, ponerai la punta del coltello nel mezo della scaffa con il taglio verso te spingendo in fuora, la scaffa leuerai della forcina, ponendola nel mezo del tondo che tu haurai sotto la mano,& di questo modo andrai seguitando ponendoui otto ò dieci tegole per tondo,è buttandoui il suo sale, le darai al tuo signore; & questo sarà il modo, che tu deui tenere nel trinciare le scaffe sopra la forcina, benche soglion il piu delle volte venir in tauola trinciate,& acconcie dal credenziero.

Come si trincia il Melangolo. Cap. LXXIIII.

LE Melangole sono di due sorti, delle forti, & delle dolci, le forti van-
no trinciate in vn modo, & le dolci in vn'altro modo. Volendo adun-
que trinciare il melangolo tu piglierai la forcina mezana & il coltello pic
ciolo, & incominciando prima dal melangolo dolce tu imbroccherai il
melangolo con la punta del coltello per fianco, & lo volterai cō la punta
del picciolo di sopra, & quiui lo imbroccherai giusto nel mezo del piccio
lo, lo leuerai in alto con gratia, cimandolo, disopra come facesti la mela,
ma tanto a basso che tu scuopri il spigolo del melangolo, dipoi con il ta-
glio del coltello verso di te, ne verrai mondando via tutta la scorza come
si monda la mela, scoprendo tutto il spigolo del melangolo d'intorno, gi-
rando sempre il melangolo intorno per accommodarlo al taglio del col-
tello; netto che sarà tutto di sopra, disotto, & d'intorno, tu spingerai la
forcina innanti, & con il taglio del coltello volta da basso ne taglierai tutti
li spigoli del melangolo ad vno ad vno con darli dui tagli per ciascuno, li
farai cadere nel tondo che tu haurai sotto la mano, di sorte che nella for-
cina ti resterà solo tutta la parte trista di mezo del melangolo, la quale
butterai via, & la parte buona darai al tuo signore facendoli buttare so-
pra essi dell'acqua fresca, & di questo modo trincierai il melangolo dolce.
Et per voler poi trinciare il melangolo brusco, tu ponerai la punta del
coltello nel mezo del melangolo voltandolo di modo che tu lo imbrocchi
con la forcina giusto nel mezo; ma che l'vno de branchi guardi verso il fio
re, & l'altro verso il pedicone, & dipoi lo leuerai in alto, voltando il taglio
del coltello verso di te, tu cimerai vn poco il melangolo nel mezo, la scor
za disopra, & con il taglio del coltello verso te entrerai fra li dui branchi
della forcina, tagliando il melangolo al trauerso in due parti, & dipoi po
nerai la punta del coltello in vna delle due parti, e spingendola in fuora
la leuerai della forcina, ponendola nel tondo, & il simile farai dell'altra
parte, & di questo modo farai ogni volta che tu vorrai trinciare il melan-
golo in dui parti per struccarlo, ò spremerlo doue piacerà al tuo signore,
& questo sarà à bastanza in hauerti mostrato come si trincia il melango-
lo sopra la forcina; Vi sono ancora di molte sorte & qualità de frutti, del-
liquali io non ho voluto ragionare per non essere troppo longo, & ancho-
ra perche à me non pare che importi molto, perche solo ho io voluto ra-
gionare de quelli che sono più necessarij, & che più si costumano di trin-
ciare alle tauole de gran signori.

I L F I N E.

AGGIUNTA
FATTA AL TRINCIANTE DEL CERVIO
DAL CAVALIER REALE FUSORITTO DA NARNI,

TRINCIANTE DELL'ILLUSTRISS. ET REVER. SIG. CARDINALE MONT'ALTO.

Seconda Editione emendata, & Ampliata.

Con Priuilegio, e Licenza de' Superiori.

IN ROMA.

Ad Istanza di Giulio Burchioni.

Nella Stampa del Gabbia.

M. D. X C I I I.

ALL'ILLVSTRISS.MO ET REVERENDISS.MO SIGNOR MIO PATRON COLENDISSIMO.

IL SIGNOR CARDINAL MONT' ALTO.

L'OPERA di Vincenzo Ceruio ch'io mandai gli anni adietro in luce sotto il titolo del Trinciante, è così stata accetta nel vniuersale, che per lo spaccio grãde, & per il mãcamento, che hormai se n'ha, mi son risoluto, per vbbire à molti mie patroni, & amici, che me ne faceuano instãza, ristãparla di nuouo. Nella qual cosa imitando nel grado mio lo stuolo di quei tanti virtuosi, che V. S. Illlustriss. tutto il giorno, quasi in seminario, uà abbracciãdo sotto la magnanima protettione, & amoreuole familiarità di sua casa, de' quali ciascuno nella sua professione si và sempre auanzando, sì per la proprietà della virtù, come per la benignità con la quale ella viuamente gli alletta, & dolcemente gli stimola: Ho ripulito in varij luoghi, l'opera steßa del Trinciante, & fattoli vna nuoua Aggionta di molti auertimenti & inuentioni, se non sottili per studio, almeno vtili per la nouità, credendomi di dare al mondo cose non più tocche da altri in questo particolare. Hora in tal nuoua, & accresciuta for

ma ridotta la consagro al chiaro nome di V. S. Illustrissima. Et se bene la picciolezza del dono dourebbe da vna parte spauentarmi, riguardando all'Illustrissima persona di V. S. tuttauia la grandezza dell'animo suo accompagnata dalla benigna, & generosa natura sua m'assicura dall'altra, che ella sia per accettarla con quell'istesso affetto, con che si compiacque di fauorirmi chiamandomi al suo seruitio; Et che à guisa di nuouo sole, come le alte torri, & ampi palazzi de' più sublimi, & nobili spirti illustra, & fa belli con lo splendor de' raggi suoi, così non sia per isdegnare di drizzare la vaghezza & virtù de' medesimi raggi sopra l'humili capanne, & vili tugurij de piu semplici, & rozzi ingegni. Et appagandomi in questo pensiero, supplico V. S. Illustrissima a gradir la deuotion dell'animo mio, mentre con ogni humiltà me le inchino, & le prego dal S. Dio compita felicità.

Di V. S. Illustriß. & Reuerendiß.

Humilissimo & obligatissimo seruitore

Reale Fusoritto da Narni.

RAGIONAMENTO DEL CAVALIER REALE FVSORITTO DA NARNI.

CON GIO. BATTISTA FVSORITTO, Suo scolare & nipote.

PER hauermi tu detto più & più volte, che molti gentil'huomini di questa professione del Trinciãte aspettano con molto desiderio l'aggiunta che io haueuo incominciato à fare al primo libro del Trinciante. Però con questa occasione d'hauerlo à dedicare all'Illustriss. & Reuerendiss. Sig. Cardinale ALESSANDRO PERETTI. Card. Mont'Alto mio Signore & Padrone, poiche m'ha fatto gratia di chiamarmi à suoi seruigi, mi son risoluto di dar fine all'opera cõ quel meglio & più breue modo che il mio basso & rozo ingegno mi detterà; Et in prima io ti dirò, che inquanto al Trinciare delle carni, vccelli; & pesci, mi pare che sia detto à bastanza nel primo libro; Però doppo che hauerò detto delli banchetti & nozze, & il modo che si è tenuto, & che si deue tenere in ricettare vn PAPA, vn Rè, & qual si voglia gran Prencipe con alcuni Cardinali & con tutta la sua corte, & famiglia, ti mostrerò ancora come si deuono trinciare alcune cose nouamente ritrouate da me, come dire, cardi, Carcioffi, Pere, & Mele, & Gãbari come al suo luogho si dirà, con aggiungerui anco in figure la vera foggia de coltelli, & forcine, che hoggi si vsano, con alcuni ferri da cauar la medolla con facilità da qual si voglia osso, con le figure d'vn bellissimo giardino, che si trouerà sotto la tauola del banchetto doppo che si sarà desinato, con vna peschiera & fontane in mezo à detto giardino, nella quale vi saranno dentro pesci di diuerse sorti, Rane, Tartarughe, & altre cose che le Signore conuitate, doppò che haueranno colti diuersi vaghi, & belli fiori del Giardino, piglieranno i loro Reticelli, che vi si troueranno apparecchiati, & con essi pescheranno li viui pesci con pigliar anco de' conigli, leprotti, è simili animaletti che iui saranno bene adornati, & con lor molto gusto, risi, & solazzi se ne ritireranno nell'altre stanze, & in vn baleno si leuerà via il Giardino, Peschiera, & ogni cosa; con tanta pollitia, che parerà, che iui non sia stato nulla: Doue che subito si faran sentire i suoni, & quiui compariranno le dame, & si dan-

& si danzerà al solito, si come al suo luogho si descriuerà il modo, & ordine che si hauerà à tenere in fare il Giardino, & la Peschiera con tutte le sue circostantie.

BANCHETTO REALE NELLE NOZZE dell'Eccellentiss. Signor Principe di Mantoua, & hora Duca, In Mantua. l'anno 1581. del mese di Maggio.

DOppo che fù recitata vna bellissima Comedia con vn bellissimo parato, & vna sontuosissima Scena, con varij & bellissimi Intermedij apparenti, fù aperta vna bellissima Sala & ricchissimamente apparata, oue vi era apparecchiata vna tauola Reale, che s'ascendeua cinque gradi per arriuare ad essa tauola, con vn bellissimo Baldachino sopra lungo quanto copriua tutta la tauola, la quale era lunga che vi capiuano tredici Segge grande alla Spagnuola tutte da vna banda, cioè dalla banda del muro, doue sedeuano quattro Cardinali, Tre Duchi, Dui Duchesse, vn Principe & vna Principessa, vn Marchese, & vna Marchesa, & in capo della tauola vi staua vn Trinciante, & vno da piedi, & dinanzi della tauola non vi staua persona alcuna, accio che questi Illustrisimi Signori commodamente potessero vedere vn'altra tauola, che era posta in mezo di detta sala, nella quale vi mangiauano cento gētil donne oltra modo bellissime, & ricchissimamente adornate; Vi erano poi oltre le ricchissime Credenze & bottigliarie ordinarie, vna prospettiua di diuersi Bicchieri, Carrafe, & Giarre, & altri bellissimi Vasi di Cristallo di Venetia, che credo vi fussero concorse tutte le Botteghe di Morano, & di ciò ve n'era dibisogno, poiche tutte le Signore Conuitate doppo che haueuano beuuto rompeuano il becchiere, che teneuano in mano per segno di grande allegrezza, & si sentiua alla volte si fatto strepito, che occupaua l'Armonia della perfetta musica, che si vdiua dalli quattro chori, che erano in alto nelli quattro cantoni della gran sala, quali erano suoni & voci stupende. Durò la Cena per spatio di tre hore d'horologgio, & fu seruita la prima tauola à tre piatti con tre Scalchi, & doi Trincianti, con tre seruitij di credenza, & tre seruitij di Cocina, cioè doi di Carne, & vno di Pesce, Oui, & Latticini. Era la prima tauola apparecchiata con quattro touaglie sottilmente lauorate, & sotto ciascheduna touaglia vi era il suo corame, acciò non s'imbrattassero le touaglie. Et il primo seruitio di Credenza era le Insalate grandi lauorate di rilieuo con diuerse fantasie di animali fatte di Cedro, littere di radici, Castelli di rape, muraglie di limoni, adornate di sommate Prosciutto sfilato, Bottarghe, Arenghe, Tarantello, Alici, Cappari, oliue, Cauiale, Fiori, & altre cose condite; poi vi erano Pasticci di saluaggina à modo di leoni dorati, Pasticci di Aquile negre in piedi, Pasticci di fasani, che pareuano viui, Pauoni bianchi riuestiti adornati con la rota della loro coda, & pieni di fettuccie di Seta & oro di diuersi colori con confetti longhi

longhi dorati á modo di Pontali d'oro, che pendeuano da per tutto alli Pauoni, quali ſtauano in piedi come ſe fuſſero viui, con vn profume nel picco acceſo di fuoco, & vn motto amoroſo tra vn piede & l'altro. Vi erano anco tre ſtatue grande di paſta di Marzapane di altezza di quattro palmi l'vna, Et vna era il Cauallo di Campidoglio del naturale, l'altra vn Hercule co'l Leone, & l'altra vn'Alicorno con'l corno in bocca al Drago. Vi erano poi diuerſe coſe che la tauola era piena, cioè di gielo, bianco mangiare di mezo rilieuo, Tazze di moſtaccioli, Biſcotti reali, Pignoccati, Morſelletti, Piſtaccati, Tortiglioni, Pizze sfogliate, offelle alla Milaneſe, Gineſtrata, Pappardelle alla Romaneſcha dorate, Salami, Oliue, Lingue ſalate, Pollanche d'India imborracciate con paſta fritta à torno, Pollaſtrini marinati, vua freſcha, Frauole ſuachate con Zucchero ſopra, Viſciole, Sparagi groſsi cotti con butiro & in più modi: Le Saluiette poi, che doueua dir prima, erano mirabilmente lauorate in diuerſe foggie con colonne, archi, & trionphi che faceuano belliſsima viſta con infinite bandirole di diuerſi drappi indorate con le armi di tutti li Signori che erano à tauola, li quali erano L'Illuſtriſsimo Signor Cardinal Farneſe, L'Illuſtriſsimo Signor Cardinal di Eſte, L'Illuſtriſsimo Signor Card. de Gambara, L'Illuſtriſsimo Card. nal Signor Vincenzo Gonzaga. Il Signor Duca di Ferrara, il Signor Duca di Parma, il Signor Duca di Mantoua, il Signor Principe, & la Signora Princip eſſa di Mantoua, la Signora Ducheſſa di Mantoua, la Signora Ducheſſa di Ferrara & il Signore Marcheſe & Marcheſa di Maſſa di Carrara, che in tutto erano numero de tredici, & qui fu data l'acqua odorifera alle mani, & poſti à tauola con dolciſsimi ſuoni & canti.

Primo Seruitio di Cucina.

HOrtolani aroſtiti con ſua croſtata ſopra num. 75.	piatti 3
Quaglie aroſtite con ſua croſtata ſopra num. 30.	piatti 3
Pollanche d'india arroſtite num. 6.	piatti 3
Animelle ſtufate con brodetto ſopra e fette di pane abruſcate ſotto, con cannella ſopra.	piatti 3
Croſtate di pere moſcatelle num. 3.	piatti 3
Paſticci alla Ingleſe di petto di Mongana con cappari & oliue.	piatti 3
Capponi impaſtati coperti di annolini num. 6.	piatti 3
Francolini arroſtiti con fette di pan dorato ſotto e ſopra, con Zucchero & cannella.	
Paſticci di Vitella battuta, Animelle, Tartufi & roſsi d'oua dentro.	piatti 3
Sommata integra coperta di ſapore di Viſciole & ſalſa Reale con Zucchero & canella ſopra, armata di Pan vnto fatto à lardoni & ſtecchi di cãnella ficcati in detta ſommata ſpeſsi.	piatti 3
Torte d'agro di cedro num. 3.	piatti 3
Piccioni aroſtiti coperti di mele appie cotte con Zucchero con	

foligniati

foligniati sopra num.30. piatti 3
Corone Duchali fatte di pasta Reale dorate num. 3. piatti 3
Salsicce alla Spagnuola fatta di pasta di marzapane seruite con panonto sotto & sopra. piatti 3
Biancho mangiare in pezzi con Zucchero sopra. piatti 3
Mostarda amabile per sapore vn per persona. piatti 13
Starne impillolate alla francese con salsa Reale sopra num.24. piatti 3
Gielo di color d'Ambra fatto à guglie, e bocconi attorno. piatti 3

Secondo Seruitio di Cucina.

PIccioni nostrani cioè sotto banca stufati coperti di piselli teneri con la guscia, e con fette di sommata sopra. piatti 13
Polli d'India arostiti ripieni d'hortolani & coperti di sparagi grossi cotti nel butiro, Stecchi di cannella con Tartufi grossi stufati incima nume.6. piat.3.
Pasticci grossi tondi alla Spagnuola con testiciole di Capretto senz'osso, Animelle, lingue di Vitella in bocconi, Mortadelle Ferrarese grattate, fette di sommata, & Tartufi, Pignoli, Capperini, Oliue, & fatto di pasta frolla con Zucchero sopra num. 3. piatti 3
Tortiglioni ripieni di pignoli & salame grattato. piatti 3
Petto di Vitella ripiena in bianco con fiori sopra. piatti 3
Crostate di gropponi di Piccioni senz'osso & Ceruellati disfatte con fette di sommata dentro. piatti 3
Mezi capretti allessati ripieni con petrosemolo sopra. piatti 3
Pernici di piccorosso incartate arostite num.24. piatti 3
Tre castelli di pasta Reale pieni di Gigli azzurri & cō Aquila grande negra nel mezzo & fuoco artificiato nei quattro baluardi, che rendeua suauissimo odore à tutta la sala. piatti 3
Fagiani arrostiti fascianati con grani di granati sopra, & salsa Reale sotto num.15. piatti 3
Pasticci alla vngheresca di vitella battuta & rosso d'oua con Zucchero sopra & fatti di pasta Reale, anauicella. piatti 3
Porchete ripiene arostite con limoni sopra. piatti 3
Pollanche d'India allessate coperte di rauioli verdi senza sfoglia numero 6. piatti 3
Mezi capretti di dietro arostiti con oliue senz'osso sopra & fette di cedro atorno. piatti 3
Paste fatte ad arme del Sign. Principe & della Sig. Prencipessa ripiene di crema. piatti 3
Bianco mangiare in bocconi lōghi cō Zucchero & granati sopra. piat. 3
Gielo in forma d'oui & in bocconi con lancette di fasani sotto. piat. 3
Torte marzapanate con gielo di zucchero sopra. piatti 3
Oliue di Spagna con fette di cedro attorno. piatti 3

Si leuò via ogni cosa, & si dette l'acqua odorifera alle mani con li suoi

stecchi

ſtecchi profumati,& leuata la prima touaglia col ſuo corame ſi partirno le poſate con le cacchiatelle, cucchiari, forcine,coltelli dorati con ſue ſaluiette profumate, & in vn tratto li Scalchi poſero in tauola tutti tre in vn medeſimo tempo.

Calamaretti fritti con lupoli fritti ſopra & fette di limoncelli mondi col ſuo ſale atorno il piatto. piatti 3

Triglie marinate con ſua marinatura ſopra. piatti 3

Porcellette cioè ſtorioncini alleſſati col ſuo ſapor bianco di borragine ſopra e fiori. piatti 3

Carpioni accarpionati con fette di limoni ſopra. piatti 3

Lucci groſsi arroſtiti allo ſpedo coperti di ſparagi groſsi fritti nel butiro. piatti 3

Trotte cotte in vino ſeruite con le ſaluiette. piatti 3

Storione in paſticci caldi. Louati coperti à geloſia. piatti 3

Rombo in potaggio con pignoli & capperini & ſuo fegato ſopra con brodetto d'oue coperto e canella peſta ſopra. piatti 3

Linguattole groſſe fritte con finocchietti freſchi ſopra & melangoli attorno numero 15. piatti 3

Carpe del Lago de Garda cotte in vino,acqua,& ſale,coperte di cauoletti verdi & mondi con pepe ſopra. piatti 3

Oſtrighe acconcie con oglio ſugo di melangoli & pepe nu. 150. piat. 3

Frittata verde fatta con pignoli & dieci oua. piatti 3

Croſtate di mel'appie num. 3. piatti 3

Frittate bianche groſſe fatte con lingue di tinche groſſe che prima ſiano ſtate alleſſate, e fritte con butiro con zuccharo ſopra. piatti 3

Coppi in caſſe di paſta con latte & oue e zuccaro e acqua roſa.

Paſta fatta con ſeringa con mele & zucchero ſopra. piatti 3

Oliue, Oue freſche, Gionchate con zucchero ſopra.

Maccheroni alla Romaneſca con fette di priuature zucchero & canella ſopra. piatti 3

Foccacine fatte con butiro num. 15. piatti 3

Paſticci di latte, & fegato & oui di ſtorione, & di interiori di ſpigole & di cefali. piatti 3

Arme di paſta fritta con zucchero ſopra. piatti 3

Roſsi di oua freſche battute cotte in zucchero purificato, che in lingua Spagnola ſi chiamano ¡Gueuos meſiado, quale e viuanda pretioſiſſima. piatti 3

Oua meze ripiene fritte ſeruite con zucchero & canella ſopra, & fette de pan dorato ſotto,& attorno.

Zeppole,frappe,& ſtrufoli alla Romaneſcha, & fonghi di Marzapane del (naturale.

Noci bianche in vino roſſo piatti vno per perſona. &c.

Si leuò via ogni coſa, & ſi dette l'acqua odorifera alle mani, & ſi leuò la ſeconda touaglia col ſuo corame, & ſubito con preſtezza li diligentiſsimi Scalchi poſero li frutti in tauola con le poſate come dianzi diſsi. Paſticci diuerſi cō diuerſe ſorti di frutti, Pere, Mele di più ſorte,

Caſcio

Cascio parmigiano, Marzolino spaccato, Casciotti romagnoli, Rauigioli fiorentini, Carcioffi cotti, & crudi, Tartufi acconci con oglio sale & pepe, & sugo di melangoli, Castagne cotte alla brascia seruite con sale zucchero & sugo di melangoli, Finocchio fresco, Sparagi stufati con butiro, Cialdoni a scartocci, latte, Mele con Zucchero sopra, scafi teneri, Piselli teneri con la scorza seruiti con sale aceto & pepe, che siano allessati prima, Mandoline fresche spaccate, Palmette Napolitane, Torte bianche, Torte verdi alla lombarda, Paste diuerse bellissime, Castelli che tirauano tiri, & vsciuano fuori conigli profumati con li coralli alli piedi & sonagliere d'argento al collo, ne vsciuano perdici del becco rosso tagliate l'ali & erano bardate di drappo d'oro, & con vna corona in testa, & vi erano lepretti & vccelletti diuersi con tre naui piene di mazzi di fiori, stecchi, & artegliarie benissimo & artificiosamente lauorate.

Leuato ogni cosa di tauola si dette l'acqua odorifera alle mani, & si leuò la terza touaglia, & si missero in tauola con prestezza li conditi asciutti & sciroppati con le confettioni; quale erano queste, ma prima Saluiette, coltelli, Cucchiari, & Forcine tutte dorate in tazze d'oro, & d'argento bellissime, che iui n'erano in gran copia.

Limoncelli conditi asciutti
Pere condite aggiacciate.
Cedri asciutti conditi
Radiche condite asciutte di Bucolosa, & boragine
Pere moscarole asciutte condite
Lazarole condite asciutte
Carcioffi conditi asciutti
Melangoline condite asciutte
Persiche condite asciutte
Albricocoli sciroppati
Visciole sciroppate
Pere moscarole sciroppate
Pizze di Genoua
Brugne confette di Genoua
Persicata di Genoua
Mermelada di Portugallo
Cotogno in barattolo di vetro di Bologna
Scatole di gielo romanesche
Confetti grossi muschiati lisci
Seme di melone confetti.
Pistacchi confetti
Naranci confetti
Coriandoli confetti ricci
Pignoli confetti
Libretti di Zucchero

Cauallucci & altri a[illegible] di zucchero fatti da Moniche.
Finocchio confetto gra[illegible].
Tre ſtatue di Zucchero [illegible]e tre palmi di canna; quale erano queſte.
Il Cigniale di Meleagro [illegible]on la frezza in petto.
Vn Camello con vn Re moro ſopra.
Vn Elefante con vn caſtello ſu la ſchena piena di huomini armati con archi frezze, & ſaſsi in mano.
Scatole di canelloni di Bergamo biãchi, & di color di canella nu. 15. piat. 3
Scatole di fulignati di diuerſi colori.
Scatole d'oſsi di perſichi fatti di Zucchero di color d'oſſo di perſicho.
Scatole di mandole con la guſcia del colore.

Tre Camelli fatti del naturale carchi di ſtecchi di canella lauorati, ouero tre Porci Spinoſi & in cãbio di ſpine, ſtecchi di canella ficcati perdoſſo.

Vn paſticcio con vn putto dentro finto moretto il viſo & mano, veſtito di vna veſte di taffettà roſſa ſcollata alla moreſcha con vn ferro da ſchiauo al collo, che vſcendo fuori ridendo preſentaua à tutti li conuitati vn ricchiſsimo paro di guanti d'Ambra per vno di ſcudi 25. il paro.

Potrà anco preſentare vna bella Cagnolina per vno à tutte le dame, che ſarà coſa à lor molto grata.

IL MODO DI FARE VN BELLISSIMO apparecchio à Dame, ò a Nozze ad vna tauola di Dame ſole, con vn belliſſimo Giardino, Peſchiera, Fontane, & Statue ſotto al detto apparecchio con pochiſſima ſpeſa.

IN Prima s'hanno da mettere dui treſpidi, vno da capo & l'altro da piedi, quanto che voranno far lunga la tauola, & vi ſi inchioderà due haſte forte & di groſſezza honeſta, che arriuino da vn treſpido all'altro più in fuori, che ſia poſsibile, & in mezo di ciaſcheduna haſta vi ſia vn legno che poſi in terra inchiodato nell'haſta, acciò poſsi ſoſtenere il peſo della tauola, che gl'andarà ſopra, & dette haſte & treſpidi anderanno riueſtite à modo di feſtoni, & da piedi cioè dell'iſteſſa longezza d'vn treſpido all'altro vi ſarà vn feſtone ordinario con la canna dentro, & qui ſi farà fare da vn valẽte Giardiniero vna incanuciata à modo di ſpaliera, ripiena di varie verdure odorifere, cioè rami di cedri, di mortella, di roſe, roſmarino, ſaluia, lauri, boſsi, ceraſe marine, & coſe ſimile ſecondo la ſtagione, che ſarà in quel tempo, ma ſia attacata vno alla ſpalliera, cedri, limoni, naranzi, e pomi d'Adamo. In mezo di queſto Giardino vi ſarà poſta vna tinozza lunga dieci palmi & larga quattro & mezo & alta due & mezo, fabricata à poſta, & che prima ſia ſtata piena d'acqua tre ò quattro giorni, acciò non faceſſe danno da niſſuna banda, & impirla d'acqua chiariſsima, & dentro vi ſi metteranno di molti Peſci viui di fiume,

Ceriole,

Ceriole, Anguille, lampredosse, Tartarughe picciole d'acqua, Gambari, Granci, Rane, Ricci di mare, & altri simili & perche difficilmente, si potra fabricare vn vaso si longo per la peschiera se ne potranno dunque fare, tre, ò, quattro simili a li bagni che vi si suol bagnar li homini dentro, de l'altezza detta disopra, & per l'estremità della Peschiera in cima vi saranno intorno festoncini di diuersi fiori & fronde, a piedi della detta peschiera cioè atorno vi sarà dell'arena di S. Pietro montorio, crete ò d'altra sorte, & in cima vi sia piastre di herba di vn prato con piantarui attorno delli rami à modo di arboscelli nani pieni de frutti, e de vcelli, conforme la stagione con diuersi animalucci legati con fettuccie di diuersi colori cioè, leprotti, conigli, Ricci porcelletti d'India, Tartarughe grosse, vccelletti diuersi con altre cose a fantasia del signor della casa. Da capo & da piedi della peschiera vi saranno due statue a guisa di pescatori con li loro hami nella canna con suoi canestrini & zucchette da mettere il pesce, & li pescatori siano del naturale a sedere o in ginocchioni. A trauerso alla peschiera vi saranno da sei o sette reticelli cō le sue bacchette lauorate accio le signore possino più facilmente pigliare del pesce. In cima dell'arboscelli vi saranno delli canestrini inargentati pieni di diuersi frutti veri, o finti di zucchero, ouero pieni di fiori di seta finti da adornarsi la testa, con ciascheduno vn mazzetto di fiori ben lauorato & profumato. Et chi volesse fare più spesa, nelli detti canestrini mettesse vna banda per dama; ouero con vn par de guanti negri con la volta gialla profumati da vno scudo il paro o più o meno a beneplacito, & parranno guanti di Spagna, Vi si potrà anco far fonte che buttino aqua rosa.

In cima del giardino si metterà la tauola fatta in pezzi cioè di tre ò quattro palmi il pezzo, che si vniscano benissimo insieme, & che ogni pezzo habbi quattro piroli nelli cantoni lunghi quattro dita, acciò entrino nelli buchi che saranno stati fatti nell'hasta & nelli trespidi, acciò si posino sopra, per non guastare li festoni, che altrimenti faria brutto vedere se fussero acciaccati ouero fare le trauerse a tauolini senza metterci festoni li tauolini saranno inargentati o dorati d'orpello, lauorati arabeschi, o vero coperti di diuersi colori di taffetta imbollettati sopra, & si apparecchierà detta tauola senza tappeto, ma si potra procurare d'hauere vna touaglia longa, & larga, che da tutte le bande tocchi terra, accio non si vedino le spalliere del giardino, ouero con dui touaglie, cosite insieme.

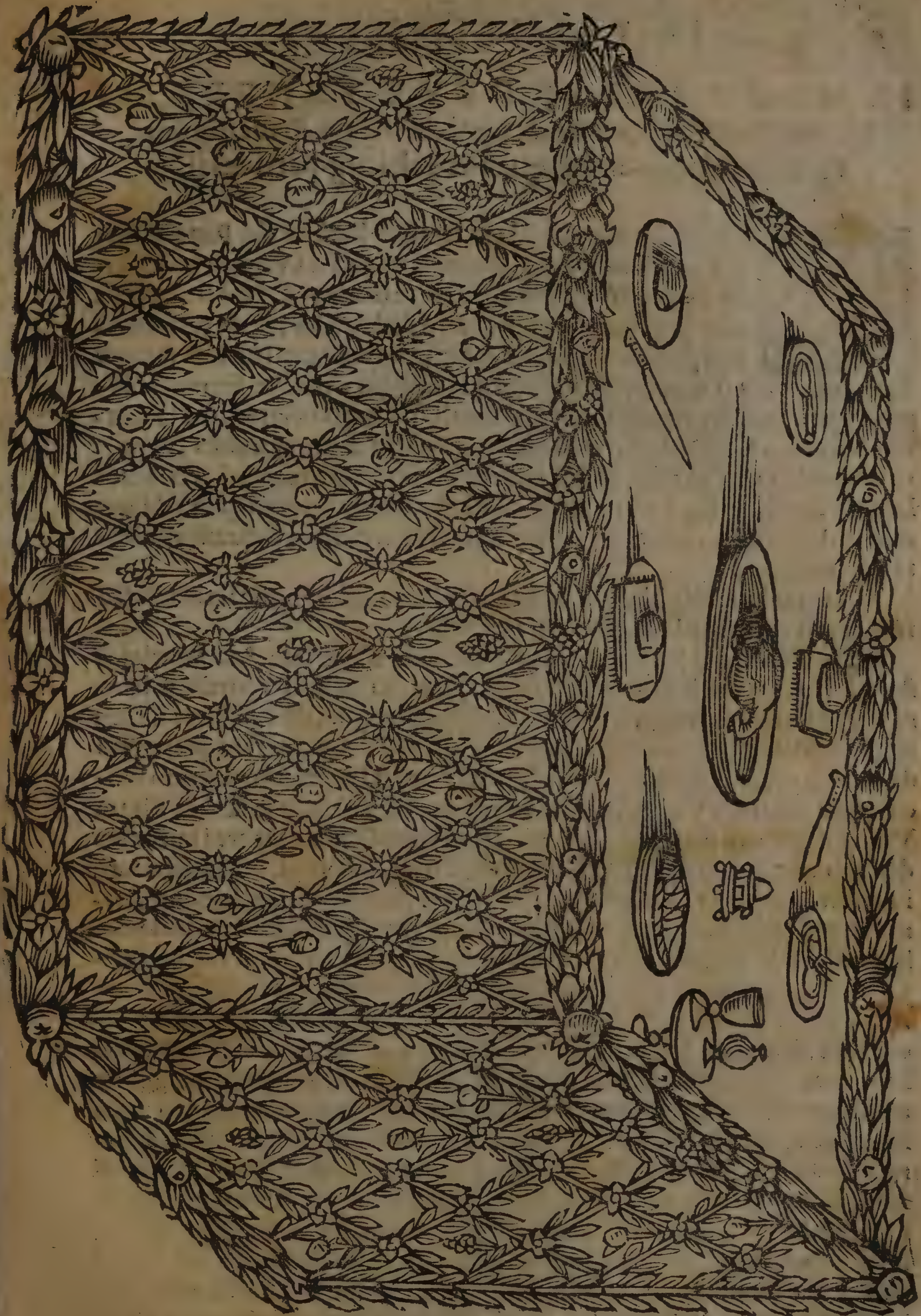
Hanno poi da stare preparati li huomini deputati a leuare li tauolini poiche sarà finito il mangiare, & che sarà leuata la touaglia, & leueranno vn tauolino per persona sopra delle teste delle Dame auertendo non fare dispiacere ne vrtare nessuna Donna col tauolino, auertendo alla confusione dell'huomini, che per vedere non leuino lo spasso alle Dame, ma farli spalla & aiuto, accio ciascheduna habbi il suo canestrino, & suoi animalucci, con li suoi reticelli pieni di pesci che si haueran pescato da se stesse.

L'Apparecchio poi sarà fatto da vn valente credentiero con piegature di touaglie & saluiette inusitate, cioè foggie noue con fare vn triomfo gran-

grande a modo di vno di quelli tabernaculi, che hoggi ſi vedono in quei bei tempii di Roma con archi trionfali, Elefanti, Camelli, Leoni, Caualli, Grue, Pauoni, Hercule, Alicorni, Caprii, Cigni, Nimfe, Paſtori, Montoni, Colonne, Guglie, & altri fogliami & Spinapeſci con verdure & fiori ben poſti: Sarà la tauola ripiena di tante poſate doppie, & ſcempie quanto ſarà ordinato dal Sig. Scalco, mettendo in ciaſcheduna poſata vna ciambella groſſa fatta di zucchero & butiro ſopra del pane, & ſe ſarà di ſerà che vi ſieno inſalate grande in bacili lauorate di rilieuo con varie & diuerſe coſe dentro, & ſia tutta toccata d'oro.

Il mangiare poi ſarà ſecondo la ſtagione, & l'ordine che darà il ſcalco: Et però non vi mettero la liſta del banchetto, perche ſi potrà ſeruire delle liſte già dette.

Et fornito che ſarà il mangiare, & che ſaran leuate le touaglie, & che le Dame haueranno ſollazzato col giardino & con la peſchiera, ſi farà che le ſignore ſi ritirino alquanto in vna ſtanza; Et ſe non vi ſarà altra ſtanza da potere commodamente ballare, ſi farà che il falegname ſubito ſchiodi le due haſte, che ſono inchiodate nelli due treſpidi, & portar fuora le due ſpalliere ogn'vna da ſua poſta, & poi li due treſpidi, & con vn paro de pale & due ſchifi o conche leuar l'arena, & poi tirar via le tinozze quale ſarà poſate ſopra à tre ò quattro ſtendarelli da far la paſta, acciò camini con più facilità, & ſi facci con deſtrezza & preſtezza & ſenza ſtrepito di modo che reſti la ſala netta polita & aſciutta, acciò vi ſi poſsi ballare à lor piacere, però l'ordine ben'ordioato fa riuſcire le coſe facilisſime, & ben fatte.



IL MODO CHE SI DEVE TENERE IN Riceuere vn Papa, vn Re, & ogn'altro gran Principe tanto dalle Communità, quanto dalli Sig. particulari.

PRincipalmente si ha da sapere dal Foriero del Papa quanti Caualli mena di rispetto, & quanti da vettura, per posser fare le prouisioai di fieno, e biade & stalle à bastanza, con sapere anco quanti muli da letticha, & da carriaggi, per posserli mettere separati, & procurare d'hauere sempre stalle per trenta ò quaranta caualli d'auantaggio, perche sempre vi sopragiunge qualche caualcata di Cardinali, ò d'Ambasciatori, ò di Prelati, o Baroni, ò Corrieri, di modo che è necessario di star prouisto, perche come qualch'vno patisce, fà si fatti strepiti, rumori, & lamenti, che tutta la spesa che si è fatta è nulla, & per ciò si metterà vn huomo manuale per ciascheduna stalla, accio dia loro quanto sia necessario, ò quanto gli sarà adimandato.

Al magazino della biada vi saranno tre huomini, vno che scriua, & l'altri due che misurino la biada à chi ne vuole.

Nella Piazza del Palazzo, doue hauerà da alloggiare Sua Santità vi starà il Foriero con li suoi polizini della famiglia, & delli Caualli, & haurà appresso di se sei huomini prattichi di quel luogho, dà condurre li Gentilhuomini alli loro alloggiamenti à distiualarsi, & quiui sarà preparato da poter beuere, & rifrescarsi alquãto, & se sarà d'Inuerno bonissimo fuocho, & da lauarsi il Viso & le mani con acqua odorifera, & se sarà di Estate Vino e aqua con neue per l'arriuo. Parimente si hà da sapere il numero delle bocche distintamente I Cardinali, l'Ambasciadori, i Conseruatori, i Prelati, & di mano in mano ogn'vno, si per diuidere l'allogiamenti, come anco per ordinare le tauole conforme à i loro gtadi, cominciando dalla tauola di N.S. della quale nessuno si deue intrigare, se non che nell'appartamẽto di Sua Sãtità si farà vn bellissimo parato più ricchamente, & & con più politia, che sia possibile, con li suoi baldachini, & oltre li quadri delle bellissime & deuotissime Imagini, non sarà fuor di proposito vi fusse anco il Ritratto di Sua Beatitudine per mostrare tanto maggiore affettione. Nella sua camera vi sarà vn letto fatto tutto di nouo con il suo inginocchiatoro, & vna sola sedia, con vn tauolino di velluto rosso conforme il sotto guardarobba darà l'ordine, non scordandosi la Cazzola di suauissimo profume per ciascheduna Camera. Si procurerà che la Cucina secreta sia più vicino che si potrà l'appartameato di Sua Beatitudine, & sia prouista di tauole nette & noue, di legnia secche, Carbone, Acqua chiara, & altre cose necessarie alli Mastri Cuochi Secreti, & che iui sia vna persona experta & di recapito, accio proueda subito di quanto gli sarà domandato, facendo sempre la credenza d'ogni cosa che porgerà alla Cucina secreta.

Si pro-

Si prouederà anco la Tauola dell'Illustrißimi Signori Cardinali capace conforme al numero di eßi, quali vogliono ſempre per la maggior parte mangiare da loro isteßi. Queſta tauola vuole almeno due Scalchi, & dui Trincianti, con dodici gentilhomini ſcudieri che portino in tauola. Due Credenzieri con due aggiunti & due Garzoni: vn bottigliere con due Garzoni che continuamente vadino per Vino, Neue, & acqua freſca inanzi & in dietro, doue farà biſogno con preſtezza. Vna Cucina ſecreta ſola per li Cardinali, con dui Quochi, Due Aggiunti & due Garzoni, & vn Paſticciero, col ſuo aiutante, Et alla cura d'eſſa Cucina vi vuole vn pratico, & diligente ſotto ſcalcho, che in lingua ſpagnola ſi dice Vedor, alquale tocca andare in diſpenſa, & prouedere a quanto alli Maſtri Quochi biſognera, & ſtarà prouiſto per imbandire al venire delli Scalchi che faranno in Cucina di limoni trinciati & lauorati in più modi, Melangoli tagliati, Capparetti, Granati, Oliue ſenz'oſſo da mettere ſopra à gl'aroſti, fette di pane abbruſcato per mettere ſotto alli pottaggi, Formaggio grattato, Petroſemolo, Menta, fiori di boragine da buttare ſopra gl'alleſsi, con la caſſetta delle ſpetiarie peſte, & Zucchero peſto & integro, con vn piatto di Tartufi integri mondi & lauati in vino, con ſtecchi di Cannella per armare vna ſommata, o Gallo d'India cō li ſtecchi & vn Tartufo in cima à ciaſchedun ſtecco; & tutte queſte coſe deue tenere in ordine il ſotto ſcalcho con molta politia & diligentia con li ſuoi barrattoli di diuerſi ſapori, con li credenzini di pane da far la credenza di tutte le viuande alli Scalchi. Vi ſaranno poi due Cucine commune con quattro Quochi, due per Cucina con li loro aiutanti & garzoni con vn ſopraſtante, che proueda quanto à loro farà dibiſogno, & vna buona ſtanza con tauole da lardare & iſpiedare. Vna ſtanza per la Paſticcieria doue ſieno due Paſticcieri con quattro loro aiutanti ſufficienti à lauorar di paſta, con quattro garzoni da peſtare, e portare al forno la Paſticcieria, & vi ſieno tauole aſſai con le ſcaffe attacate al muro per poterui porre delli lauori di paſta ſopra, & touaglie bianche o lenzuoli da coprire detti lauori, con vn ſopraſtante da dar loro recapito neceſſario.

Si preparera vna ſtanza per li Signori Camerieri Segreti d'N. S. più vicina & più commoda, che ſia poſsibile, accio vi mangino detti Signori, li quali ſogliono eſſere ordinariamente otto, ò dieci al più; alla qual tauola ſe gli da vn Scalcho, & vn Trinciante, & ſei gentilhuomini da portare in tauola, vn Credenzieri col ſuo aiutante, vn bottigliero col ſuo aiutante, & ſi ſeruiranno alla Cucina delli Cardinali à dui piatti ricchi. Vn'altra tauola per li prelati, quali ſogliono eſſere da dieci o dodidci al più, & ſi apparecchierà in vn'altra ſtanza appartata, & ſi farà ſeruire nell'iſteſſo modo che ſi è detto nelli Signori Camerieri ſegreti cō altre tante gēti & officiali che ſarà a baſtāza, & ſi ſeruiranno nell'iſteſſa Cucina delli Cardinali, a due o à tre piatti cōforme alla quātità de Prelati, che vi ſaranno. Vn'altra tauola lōga, che vi capino almeno quarāta gētil'huomini che ſaranno li Capitani delle guardie, lancie ſpezzate, Capellani, Scudieri, forieri, Aiutāti di Camera D. N. S. & altri gentil'huomini di portata, che ac

compagnano N. S. Se gli darà due Scalchi senza Trinciãte, con vinti huomini che seruirãno, col suo Credentiero, & aiutante, & garzone, & due Bottiglieri, acciò faccino due Bottiglierie perche vna sarebbe troppo cõfusione, & si seruirà alla Cucina Cõmune, Quest'istessa tauola che ho detto potria seruire per li Scalchi, Trincianti, Coppieri, Scudieri, & altri gẽtil'huomini, che hauranno seruito alle quattro tauole, che hauranno mangiato ad vn medesmo tempo, che sarà la tauola di S. S. la tauola dell'Illustrissimi Signori Cardinali, & quella delli Reuerendissimi Prelati, & la tauola grande delli Cappellani, & altri che dissi disopra, Questa tauola si riempirà per il meno quattro volte, o più di diuersi seruitori di Gẽtil'huomini.

In vn'altra stanza si farà la tauola de' Caualli leggieri, & se gli darà loro vn huomo di recapito, perche da loro si seruiranno nella Cucina commune, doue sarà vn proueditore à prouederli, Et il simile si farà per li Palafrenieri di Sua Beatitudine. Et vn'altra tauola per li Palafrenieri de Cardinali, seruita come di sopra in vna stanza da sua posta.

Vn'Altra tauola piu longa che vi capino per il meno da sessanta persone, accio vi mangino li Sguizzeri, quali mangino in due volte a sessanta per volta, & si terrà l'ordine che si è detto de i Caualleggieri, auertendo che il vino sia buono, & in quantita & senz'acqua.

Alla tauola che hauranno magniato li cauaileggieri, Vi magneranno poi li Credenzieri, li bottiglieri, & altri seruitori de Gentil'huomini, quale si riempirà più volte, si come per experientia più volte ho visto.

Vi saranno poi lontano dal Palazzo vno ò due gran tauole per li carozzieri, Lettighieri, Mulattieri, Vetturini, Bracchieri, & Canattieri, che farebbe si fatto strepito che parrebbe vn'inferno, Sopra tutto sia vna tauola in luogo riserbato per otto o dieci persone polita, & ben seruita, quale seruirà per qualche Signor, Prelato, ò Ambasciadore, che spesso sogliono capitare all'improuiso, & quando non fusse per altro seruità per qualche Duca ò Marchese, o altro Barone, che per qualche rispetto, o competenza non haurà voluto magnare all'altra tauola che dissi, o che non sarà forse arriuato a tempo, si che in ogni caso e bene tenerla in ordine, & ben prouista, che a me molte volte m'ha fatto gran bisogno, & insieme molto honore. Parimente il foriero deue tenere riserbati dell'alloggiamenti per ogni occasione che possi auenirgli, si come a me è occorso piu volte d'vscire del mio alloggiamento per accommodare alcuni Signori arriuati all'improuiso, & l'ho fatto volentieri per hauer tal cura, e per l'honore, & riputatione del mio Principe,

Il Mastro di casa poi ha da procurare che la dispensa sia ben fornita di tutte le cose necessarie, come sarebbe a dire di salami grossi Bologniesi, sõmate, Ventresche, Soppressati, Mortadelle, Lardi, Salsiccie, Ceruellati, Prouature, Mozzarelle, Capi di latte, ouer di Bufale, Latte, Gioncate, Ricotte, Butiro, Strutto, Spetiarie peste & sane, Zucchero di Medera, Zucchero fino, Riso di Salerno, Farro, Semolella, Fior di farina, Sale, Limoni, Cedri, Melãgoli, Granati, Capperini, Oliue senz'osso, Oliue di Spagna, d'Ascoli, di Bologna, Vua passa di Corintho & nostrana, Brugne secche,

Visciole secche, Persiche secche, Mele buono, Mosto cotto, Oglio dolce, Aceto forte, Pistacchi, Pignoli, Dattoli, Mandole ambrosine, Noci, Nocelle, Castagne, Pere, Mele di piu sorte, Tartufi, Cardi, o Carcioffi, Finocchietti bianchi, o altra sorte d'hortaglia, & frutti che à quel tempo si trouerannò; non scordandosi del Spago, Carta, Corda, Chiodi, Scope, Fiaschi, Caraffe, Bicchieri, Giarre, Orinali, Brocche, Piatti, Bocali.

Senza poi le Confettioni gia dette, con i cōditi, & cotognate, finocchi, Vi sarà gran copia di Torcie a vento & bianche, con candele di cera, di seuo, & Candelieri d'ottone. In questa dispensa vi sarà vn dispensiero pratico & esperto con due aiutanti, quali dieno senza replica, & con prestezza, & amoreuolezza tutto quello che loro vien domandato.

La Cantina poi sarà prouista di pretiosissimi vini, cioe di Maluagia dolce & garba, & di Greco, Chiarello, Magnaguerra, Lagrima, Centola, Beluedere, Pusilico, Mazzacane, Asprino, Albano, & altre sorte di vino secondo i luoghi, Et se sara di state che li Bottiglieri a ciascheduna Bottigliaria tenghino vna tinozza con fiaschi di diuersi vini, con li polizini di carta bergamina, & bottiglie d'acqua ordinaria, & acqua di canella, & altr'acqua inzuccherata coperte, & sotterrate di neue,

Si prouederà d'vna Musica d'Instrumenti, cioè Tromboni, Cornetti, & Flauti, quali soneranno all'intrare che farà il Sommo Pontefice, dopo che il praticho bombardiere hauera fatta vna salua di tiri d'artiglierie, o di codette & mortaletti.

Non sarebbe stato fuor di proposito di hauer mandato due barili di vino, pane, formaggio, & presciutto, & qualche Pasticcio freddo lōtano dal luogo fino a tre miglia, per dare vn poco di rinfrescamento alli pedoni, & a chi hauerà sete, perche anco li gentil'huomini si sogliono rifrescare, però e bene hauerui vna dozina de fiaschi pieni di bonissimi vini. Et perche S. S. Suole prima smontare alla Chiesa Cathedrale, si farà che sia riccamente adornata con molta quantità di Cuscini, con vna dolcissima Musica, la quale potra seruire poi anco quando S. S. magnerà ouero all'Illust. Sig. Cardinali. Non sarà dibisogno che mi affatichi in far la lista del magnare per sua Beatitudine, perche il suo scalcho fa che la sua Dispensa vada seco sempre prouista, Atalche basterà che in Dispēsa nostra vi sieno alcune cose exquisite, accioche il suo Cuoco secreto le possa hauere a posta, che saranno Fasani, Fasanotti, Starne, Starnotti, Perdici del beccho rosso, Vn pauone frollo, vna pollancha d'India frolla, vn Capriolatto, leprotti. Capretto giouane picciolo & grasso, Hortolani freschi, beccafiche grasse, Tordi, Quaglie, Lodole, & altra sorte di Pollastri grossi, & pollastrini, Piccioni domestichi & saluatichi, Paparetti, anetre, Germani, Beccaccie, Rufolatto, Caprio, Mongana, Castrati, Seccaticcia, & altre cose necessarie conforme alla stagione.

Sarà bene che dui gētilhuomini di portata vadino riuedendo cōtinuamente le Camere dell'Illustrissimi Signori Cardinali, domandando alli loro Camerieri se gli fà bisogno di cosa alcuna, & prouedere subito à quāto gli è chiesto, & cosi faccino continuamente per tutte le camere delli

Signori fino che fieno andati a ripofare, perche molte volte mancano di molte cofe, & patifcono molti incommodi per non hauer chi proueda a tempo, & questo sò per molta esperientia.

Nel Magazino dei Matarazzi ve ne fieno fempre d'auantaggio, perche al tardi ne vengono domandati da molti, & parimente vi fiano lenzuoli fottili & bianchi, cofcinetti & coperte per tale affare, fi come per esperiē-tia ne parlo.

BANCHETTO STVPENDO Fatto in Spagna alla Serenifsima Regina figliuola del Christianifsimo Re di Francia alle fue Nozze, quando fi maritò alla Maestà Cattolica, del Re Don Philippo.

NON m'affatichero di raccontare lentrata che fua Maestà faceua in tutte le Città, Terre, & Ville di Spagna, perche non potrei fcriuere la metà di tutte le cauallerie, & fanterie, che gli andauano incontro, fenza poi li Signori Caualieri ricchifsimamente addobati caualcando alla giannetta con fontuofifsimi caualli, coperti quafi tutti d'oro, argento, & gioie, che in vero era cofa ftupendifsima in vedere tanta galanteria & richezze che erano in quei Signori Caualieri, & non baftaua che di giorno caualcauano in accompagnare fua Maefta, ma di notte veftiti alla Morefca faceuano incamifciate con torcie, cofa marauigliofa da vedere; In altri luoghi poi i Caualieri faceuano giochi di Canna, che in lingua Italiana fi dicono li Carofelli, ma con tanta velocità & preftezza, che li deftrieri pareuano caualli alati, & io particolarmente viddi più d'vno di quei caualieri à tutta carriera ricogliere vn dardo da terra, & a chi non l'hauerà vifto gli parera cofa impofsibile. In altri luoghi fi faceuano caccie di Toro con bellifsimo fpettacolo di Dame, le quale buttauano dalle fineftre, dalle logge, & da Palchi grandifsimo numero di dardi di varij colori, da lanciare al Toro, Et quiui fi vedeuano li Caualieri à gara l'vno cō l'altro, a chi meglio lanciaua il fuo dardo nel Toro, & quel che faceua meglio colpo, era tenuto più valorofo, & fopra di ciò le Dame, & li Caualieri iftefsi faceuano tra di loro fcommeffe di molta ftima; Si vidde poi apparire vn Caualiero, che non mi ricordo il nome, fopra vn gran Palafreno alla giannetta con la cappa à torno & vna zagaglia in mano, come fe non fuffe fuo fatto & pianamente afpetto il Toro, che con velocità gli veniua incontro, quale con la zagaglia che haueua in mano lo percoffe fi fattamente nella fpalla finiftra, che paffo il ferro per mezo del petto, & atterò à fuo mal grado il Toro, Cofa che dette non poca ammiratione à tutto il populo, & tutti li fanciulli, gridauano Viua il Caualier Forzuto che abbatte il Toro, Et lui mal intonado & con muccia grauedad, e fofiego pafseggiaua la piazza.

In Madrid poi oltre l'altre feste & liuree richisſime ordinò il Sereniſsimo Signor Don Giouanni d'Auſtria che innãzi al Palazzo reale per mezo della piazza ſi tiraſſe vna nizza da gioſtrare all'incontro, ſi come molti Signori Caualieri gioſtrarono, & il maggior premio fu dato al Signor Don Giouanni d'Auſtria dalli Signori Giudici della gioſtra per la ſua molta forza & deſtrezza che moſtrò in quel giorno; ſi come ha moſtrato ſempre molto valore, in tutte le ſue Attioni, & impreſe.

Capitorno in quel tempo in Madrid vna muta di virtuoſi Napoletani, che ſi obligorno far ſentire a S. Maeſtà ogni giorno madrigali, & vilanelle noue non più vdite per vn meſe di lungo, & coſi fecero, con varii & diuerſi inſtrumenti, che correua tutto il populo per vdirli, tanto era allegriſsima, & dolciſsima la loro muſica, & li furno fatti di molti ricchi doni da S. Maeſtà Catholica, & ſi partirno lieti & contenti, dalla Corte, per Italia.

Oltre la tauola Reale, quale ſtaua in alto da quattro gradi col ſuo baldacchino ſopra oue magniaua il Re, la Regina, il Principe, & la Prencipeſſa di Spagna, quali furno ſeruiti come conueniua a tanta Altezza, & a tanta Maeſtà.

V'era in vna gran ſala vna tauola di ſignore principaliſsime, la quale non era ſeruita ſe non dalli loro Coppieri, & da alcuni paggi quali ſeruiuano a dar loro alcun tondo netto dauanti, & non vi erano ne ſcalchi ne Trincianti, ne ſcudieri, ne altra perſona che faceſsi confuſione conforme a queſte che ſi fanno nelli conuiti di Roma, che con molta fatica ſi poſſono ſeruire per la gran folla & confuſione che vi ſi fà.

Hora per tornare à propoſito dico, che l'Eccellentiſsime Signore magnauano a queſta tauola, & come era tempo che il ſchalcho tornaſſe con il ſecondo ſeruitio dalla cucina, queſta tauola ſi partiua, & era tirata da due leoni, quali erano attacati alli treſpidi di detta Tauola; & ſe ne intrauano in vna porta che iui vicino era fatta a poſta, & nel cominciare che faceua la tauola a partiſi, ſi vedeua dall'altra banda comparire vn'altra tauola tirata da due leopardi, quale era piena, & colma del ſecondo ſeruitio, & erano trinciate tutte quelle coſe, che erano neceſſarie che fuſſero trinciate, & quando fu tempo che veniſſero li frutti, ſi vidde apparire vn'altra tauola tirata da ſatiri, quali cantauano & nominauano li frutti che portauano, & all'apparire di queſta tauola ſi partì l'altra tauola tirata dalli leopardi, & ſubito che furono finiti li frutti, & che era tempo veniſſero le confettioni, ſi partirno li ſatiri cantando, & ritornorno via la loro tauola delli frutti, & ſubito ſi vidde apparire vna fila di nimfe con vn bacile di Zucchero in teſta per vno, & altre di eſſe con cornucopie pieni di mazzi di fiori & ſtecchi, quali bacili erano pieni di diuerſe confettioni, & cantando ſi poſero in ginocchion in luogo della Tauola, & iui ſtettero ferme ſino che furno ſcaricate dalle Dame, & dalli caualieri che iui erano cõ concorſi per vedere li giochi & ſalti che s'haueuano à fare al partire delle Nimphe ſi come ſi fece, & all'hora ſi aprirno le porte, accio che li Signori poteſſero intrare per vedere li ſtupendi ſalti & giochi che faceuano ſu

no ſu la corda che a queſto effetto ſtaua tirata per mezo della gran ſala in alto da vn capo all'altro, ma prima li coppieri haueuano dato l'acqua odorifera alle mani con li bacili in mano.

Le Tauole erano di abeto legierìſsime, & erano inchiodate ſopra tre treſpidi, li quali ſtauano poſti ſopra le carrucule in cābio delli loro piedi, & per riſpetto di queſte girelle le tauole camminauano facilmente, per eſſere bene acconcie & bene vnte, & ben tirate.

La liſta delle viuande non le metterò per ordine per riſpetto che ſi potranno fare ſecondo il tempo, la ſtagione & luogo.

BANCHETTO BELLISSIMO

fatto di quadrageſima nel meſe di Marzo dal Signor Ambaſciador di Portugallo, quando per la Maeſtà Cattholica reſe l'obedientia del Regno di Portugallo à Papa Gregorio XIII. Santa me: doue mangiorno venti Cardinali, Tre Ambaſciadori, cioè quello dell' Imperatore Del Re Philippo & di Venetia. In Roma nel Palazzo di Capranica, ſeruito a cinque piatti con cinque Scalchi, & quattro Trincianti.

FV poſta la tauola principale, nella ſeconda ſala del Palazzo con vn belliſsimo apparecchio di ſaluiette piegate in diuerſi modi, con vn caſtello in mezo della Tauola fatto di ſaluiette con vn ſtendardo in mezo del Caſtello con l'arme del Re di Spagna, incorporataui quella del Regno di Portugallo, & vno sù la porta del Caſtello, che porgeua le chiaui ad vn gran Capitano, che era à cauallo, con molte altre fantaſie belliſsime.

Era piena la tauola d'vn refreddo vaghiſsimo da vedere, & vi concorſe la maggior parte delle Signore, & gentildonne di Roma per vedere ſi fatto apparecchio, & ogni volta che ſi beueua, ſi daua vna ſaluietta bianca profumata d'acqua odorifera, il Banchetto fu ordinato, & ſeruito dal S. Angelo Voglia, e da Reale Fuſoritto, Scalcho, e trinciante del Illuſtriſsimo Signor Cardinal Aleſſandro Farneſe, & hoggi Trinciante del Illuſtriſsimo Signor Cardinale Aleſſandro Mont'alto.

Primo

Primo Seruitio di Credenza.

Capi di latte finti del naturale di latte d'amandole,e pignoli.
Gioncate del naturale finte come di sopra.
Ricotte in canestrine cauate quattro per piatto finte.
Ricotte passate con zucchero,& acqua rosa finte del naturale.
Mozzarelle,oue di bufale, butiro passato per la seringa,che ogni cosa era tenuto per latticinij naturalissimi.
Oua dure mondi che pareuano di gallina.
Oua dure come di sopra tagliati in quarti per insalata con sale, pepe, petrosello, & aceto sopra.
Salciccioni grossi tagliati in fette finti.
Salciccioni intieri freddi finti.
Prosciutto tagliato in fette fritto,& seruito con pan onto sotto e sopra con aceto rosato, fatto di schinale secco,che l'odore,& il sapore era di prosciutto vero.
Gielo à foggia di ventrescha naturale, & à guglie, alte doi palmi, pignoccati,pezzi di marzapani,mostaccioli.
Insalate,polite,lauorate,adornate di cipollette,& fiori di boragine.
Insalate di sparagi, & piseletti teneri,con le guscia.
Bottarghe acconcie,salmone acconcio,arenghe,alice, tarantello,cauiale, vua pergolese,oliue di Spagna, cedro tagliato, pasticci grossi di trotte freddi,tartare contrafatte tocche d'oro,di ricotta fatta di latte d'amandole ambrosine,& pignolati.
Grani di granati con Zucchero sopra,melangoli di mezo sapore mondati con zucchero sopra.
Brugne di Genoua cõfette,& mostaccioli Napolet.pistaccati,pignoccati, marzapanetti piccolini alla Portughese, quadretti impiali cosa eletta.

Primo Seruitio di Cucina.

Macheroni fatti di mollica di pan papalino con fette di prouature finte, & cascio finto,di noci,mandole,nocchi, pistacchi torrati,cioè abruscolati, e poi stroppicciati, e fatti come granelli di miglio, con zucchero e canella sopra.
Pezzi di tonno arrostito allo spido,illardato di tarantello grasso,che pareua lonza di vitella arostita.
Teste di storione & di ombrina allessate con fiori di boragine sopra, sapor bianco con agresto,& zucchero sopra.
Lamprede grosse integre sottestate con suo sapore negro sopra,zucchero, & cannella,& sugo d'agresto sopra seruite calde, confette di pan sotto.
Pezzi grossi in storione arostito allo spido lardati di lampredozze.
Crostate di latte di spigola,& d'ombrina, e fegato con zucchero,& pignoli,& acqna muschiata sopra, seruite calde.
Polpe di triglie, & di anguille formate à modo di testicoli di capretto.
Laccie del Teuere allessate con petrosemolo sopra.
Pasticci caldi di pezzi di storione, con pignoli,capperini,tartufi,& oua di tartarughe dentro.

Dentali grosi coperti di gielo di color d'ambra, con fioretti di pignoli ammollati sopra.
Pasta fatta con la seringa con zucchero, mele, & granati sopra.
Riso con latte de amandole, con zucchero, & canella sopra.
Spigole grosse allessate coperte di broccoli mondi.
Brugnoli asciutti, cotti su la tortiera intieri con oglio, sale, herbette, & fette di pane abruschato onte d'oglio d'amandole dolci.
Granci teneri fritti seruiti con melangoli, aceto rosato, è petrosemolo frit to sopra.
Pasticcietti d'ostrighe fresche, vn per persona.

Secondo Seruitio di Cucina.

Polpe di pesce fatte in forma di Fagiani del naturale.
Spalle di castrato contrafatte con polpa di pesce cotte su la graticola ser uite con sugo di melangoli sopra.
Lenguattole grosse fritte con limoncelli sopra.
Calamaretti fritti coperti di cime di sparagi fritti sopra.
Torte di spinaci & polpe d'anguilla grossa, che prima sia stata arostita.
Orate fritte coperte di lupoli fritti, & fettoline monde di cedro sopra.
Frittate d'oue di storione di quattro libre l'vna.
Zuppa de Brugnoli, Bianco magnare di pesce cappone.
Fraulini fritti con viole sopra.
Rombo in potaggio alla Venetiana, con pignoli, capperini, & suo fegato sopra.
Ginestrata seruita cõ zucchero & cãnella sopra fatta di dattoli e zebibo: con frauoli grosi sotto.
Gelatina di Schiauonia fredda.
Trotte grosse marinate monde dalla pelle.
Pasticci di corui seruiti caldi.
Corone regale piene di amido, & zucchero.
Trotte grosse allessate seruite in saluiette, e sapor bianco.
Triglie grosse su la carta in graticole con suo intingolo sopra.
Pasticcetti di brugnoli vn per persona caldi.
Locuste allessate, cauatone la polpa, & battutola con diuerse materie, & ripieno le locuste, & cotte sopra la gratticola, con buttarui oglio di mandole dolci sopra.
Frittelle di pasta Reale seruite in più forme.
Paste ripiene fatte ad arme di Sua Maestà Cattolica.
Rose fatte con l'imbottatore de la pasta di seringa in padella piccola con mele di Spagna, zucchero, & granati sopra.
Spigole grosse, allessate, coperte di broccoletti aconci.
Anguilla grossa di Marta arostita con zuchero, e cannella sopra.
Cefalotti in graticola.
Sparnochi grosi cotti con vino, e aceto, seruiti in saluiette.

Secondo

Secondo Seruitio di Credenza di robbe di Cucina.

Ostrighe bollite, & poi cauate, & acconcie quattro per guscia cotte su la graticola col suo intingolo, & pepe sopra seruite calde, & melangoli attorno.
Polpe di code di Leoni di mare seruite caldi.
Zuppe di telline cauate dalla guscia.
Gongole su la pala con sugo di melangoli & pepe sopra.
Ricci de mare aperti seruiti crudi nell'istesso guscio del Riccio.
Gambari di Piedeluco con aceto, pepe, & sale.
Granci di Valle ò di fossati cotti su la brace, ò con acqua.
Sparagi cotti, in piatti d'argento con oglio, zucchero, sale, pepe, e zenzaro sopra, seruiti caldi.
Oliue di Bologna & d'Ascoli.
Pastatelle fatte di latte di pignoli, mandole, & zucchero.
Zeppole fatte da Moniche con zucchero, & cannella sopra fredde.
Gielo con polpe di salmone salato che pare veramente prosciutto.
Crostate di prugnoli seruite calde, e prugnoli in stecchi di rasmerino, cotti su la graticola.
Lumache di Brescia su la graticola con herbette battute sale, pepe, agresto, & sugo di melangoli cotte sù la carta con oglio assai, che prima sieno state cauate dalla guscia, & poi rimesse due per guscia, poste in carta fatte à lucerna.
Paste fatte con ferro tondo, leggiere con zucchero sopra.
Data l'aquaodorifera alle mani, si leuò la prima touaglia col suo Corame

Terzo Seruitio di Credenza.

Si portorono le posate con meza cacchiatella per persona, battuta & tagliata, col suo coltello dorato, cuchiaro, forcina, & stecco con sua saluietta profumata coperta, & sue saliere.
Pere carauelle calde cotogni in pasticci vn per persona.
Pere fiorentine, Mele rose, Mele appie carciofani cotti, & crudi, Tartufi acconcie Tartufi mondi seruiti in saluiette.
Castagne alle brace in saluiette, Palmette napolitane, con sale & pepe.
Piselli con la guscia teneri allessati con acqua & sale seruiti caldi.
Scafi teneri, Mandoline fresche, finocchio fresco dolce.
Crostata di mele ruggini. Torta aggiacciata marzapanata.
Due lauori di paste fritte piene & vote.
Pasticcetti di pere, Cialdoncini, Ciambellette fatte di molica di pane papalino, zucchero, & acqua rosa muschiata.
Pistacchi ammollati mondi, & Pignoli freschi con zucchero sopra.
Noci bianche in vin rosso, con sale attorno.

Quarto

Quarto & vltimo Seruitio di Credenza.

Saluiette bianche profumate furno mutate à ciascheduno.

Vintitre tazze d'Argento dorate, & in ciascheduna v'era vn bellissimo, & grosso cardo, fatto di zucchero, quale staua dritto nella tazza, con vn gielo di color di terra, che pareua nato in quella tazza: & tutti li Cardinali si pigliorno vna tazza per vno col suo Cardo, & io ne'pigliai vna per la gloriosa memoria del Signor Cardinal Farnese, quale fù posta più & più volte in tauola sua, tanto gli dilettaua la vista, & il sapor del Cardo, che in vero fù cosa rara non più vista, fabricati da vn vecchio Portugese inuentore di molt'altre bellissime confettioni & conditi asciutti, & agghiacciati di zucchero fatto al costume di Portugallo.

Cinque statue ignude di pasta di marzapane dorate, alte due palmi & mezo, & per abbreuiare dirò solo cosi.

Tutte sorte di frutte, conditi asciutti, gelati di zucchero all'vso di Portugallo.

Tutte sorte di scorze, & radiche siropate.

Tutte le sorti di Confettioni, incomiaciãdo dalli coriandoli lisci muschiati grossi come balle di balestra mezane, & seguitando di mano in mano fino alli cannelloni di Bergamo di gran numero.

Tutte sorte di cotognate, persicate, ramagli, mermelata, vasetti di vetro di Roma, di Portugallo, di Napoli, di Genoua, di Bologna in gran quantità.

Data l'acqua odorifera alle mani, mazzi di fiori bellissimi, & stecchi di cannella, con due cori di musica dolcissima; poi comparse vn Saltatore, che fece salti inauditi.

L'Ordine da leuar la Confusione da ogni gran Conuito.

RESta hora, che vi dica l'ordine che si tẽne nel sopradetto Conuito per leuar la confusione della moltitudine della gente che iui era concorsa à vedere il mirabile Banchetto. Dui Signori d'Authorità andauano per le sale, & con destrezza cauauano fuori li Seruitori, & altra gente bassa; li Sguizzeri poi stauano alle porte, acciò non intrasse altra gente. Hora posti li Cardinali à tauola era tanta la moltitudine delli Cortigiani, & de Spagnoli, togati che faceuano si fatta confusione, che non si posseua sentir poco ne assai. Comparsero quattro delli gentilhuomini principali con le saluiette in spalla à guisa di scalchi, & con belle parole andauano conducendo li gentilhuomini, che non seruiuano á magnare, in due gran stanze, doue vi erano quattro tauole longhe & ben prouiste di quanto vi era necessario, con sua credenza & bottiglieria, Scalchi & gente da seruire. In queste due stanze vi era vna scala che vsciua in vn gran cortile, acciò vi andassero quelli che haueuano magnato

gnato poi che non posseuano più tornare nelle due sale, oue li Cardinali magnauano, si che in questo modo si leuo la confusione, & si seruì commodissimamente, sino che furono poste le confettioni in tauola, perche in quell'hora si aprirno le porte, oue le genti magnauano, & si apri la porta del cortile, accio quelli gentil'huomini potessero tornare a vedere la tauola delli Cardinali, quale era veramente cosa degna d'essere vista, si come dinanzi vi raccontai.

Furno messe vn'altra volta in ordine le tauole longhe delle due stanze & politamente apparecchiate, & ben prouiste di viuande, & ben seruite, alle quali magnorno li Scalchi, li Coppieri, li Trincianti, li Scudieri, & altri gentil'huomini, che haueuano seruito la Tauola de Cardinali.

In vn'altra stanza v'erano due longhe tauole parimente in ordine per li bottiglieri & palafrenieri, quali furno benissimo seruiti, & regolati da lor posta commodamente & bene.

Da basso poi v'erano due longhe tauole piene & colme di robba, vna per li sguizzeri, & l'altra per li seruitori delli gentil'huomini, & tutti ben seruiti, poiche questi sono quelli che cicalano il male & il bene; & mi par ben fatto che il Schalco insieme col Mastro di casa auertischino in dar ordine, che a costoro non manchi nulla, poi che concerne l'honore, & riputatione per dir cosi, del loro padrone di tanta spesa fatta.

Tratterei anco delli suntuosissimi banchetti, honori & Trionfi, si in Mare come anco in terra, che la Serenissima Republica di Venetia fece al Re Christianissimo quando ando in Venetia l'anno, M. D. LXXIIII.

Ma perche è stato scritto da persone di bello & solleuato ingegno, non mi stenderò in ciò più oltre.

Hauerei anco trattato delle sollennissime & sontuosissime feste & gran conuiti fatti nelle felicissime nozze del serenissimo Don Ferdinando de Medici gran Ducha di Toschana, & della Serenissima Madama Christiana di Lorena sua consorte, ma temẽdo di non saper raccontar la metà de i gran Trionfi, che iui furno fatti, & perche m'è parso intendere, che è stato puntalmente descritto ogni cosa con bellissimo ordine, & in particulare della bellissima Commedia, che iui fù recitata, intitolata la pellegrina, resto di parlarne più oltre.

Cerchero solamente dunque d'osseruare quanto hò promesso nel principio del mio ragionamento, che sarà il modo che si deue tenere in sapere ben mondare, vn Cardo vn Carcioffo, vn pero, vn Melo, & anco il modo di sapere ben mondare vn gambaro di lago o di fontana con le figure, che già diãzi vi promessi, & prima ti dirò come si mõda, & si trincia il Cardo.

Come si trincia il Cardo.

PErche nel primo libro dissi del Cardo quasi à bastãza, hora per la lõga esperiẽtia me è parso volerne raggionare anco vn poco teco, p mostrarti il modo che à me pare più bello & più polito. Voglio dũque, che quando tu vorrai trinciare vn Cardo al tuo padrone, che sia prima accomodato

dal

dal Credenziero, ſi come diſsi, qual tu al modo ſolito imbroccherai con la forcina delli frutti tenendolo ben con la ſaluietta, ſino che ſia ben fermo ſu la forcina,& all'hora poi che l'hauerai imbroccato, ti metterai coſi la ſaluietta piegata ſopra il braccio manco vicino alla mano,& ſe ben nel primo ti diſsi,che te la metteſsi ſopra la ſpalla ſiniſtra: ma perche trouo che per più politia ſi deue mettere ſopra al braccio ſiniſtro, perche mentre vai nettando il cardo ſpeſſo ſpeſſo fà dibiſogno nettare il coltello con preſtezza ſopra la ſaluietta, che hauerai nel braccio vicino al cardo, che ſi fà accio che il coltello brutto non imbratti il cardo bianco & netto,come faceui prima mentre teneui la ſaluietta ſopra la ſpalla, & leuato che tu hauerai il cardo in alto,darai con il coltello vn taglio leggiermente alla prima foglia all'insù, & vno all'ingiù con preſtezza tutti due gli tagli alla medeſima foglia, laquale di netto caderà nel piatto ò tazza che hauerai ſotto le mani, & coſi farai con gratia & preſtezza à tutte le foglie grandi,e ſpeſſo con garbo netterai il coltello ſopra la ſaluietta,& leggiermente verſo di te netterai il torſo del Cardo,ſino che tu ſcoprirai il tenero & il biãco, & cõ il taglio in fuora netterai la ſuperficie della cima del cardo decimando,& con gratia con vn ſol colpo, auuertendo à tener ſempre netto il coltello; & poi conpartirai il cardo in quattro parti eguali, ſe ſarà groſſo,ſe non in due,ò tre,buttandoui poi con bel modo il ſale, & il pepe nel orlo del piatto, coprendolo lo darai al Scalcho ò lo metterai innanzi al tuo Padrone,con bella creanza.

Vn altro modo da buttare giù le foglie con più preſtezza, ſarà che tenendo il coltello ſecondo ti diſsi in mano, col taglio in sù,doppo che hauerai imbroccato il cardo, appogerai il cardo ſu'l taglio del coltello,& con la forcina girãdo il cardo, tutte le foglie ad vn tempo caderanno nel piatto,auuertendo di fare che vi reſtin le foglie picciole attaccate al cardo,mandandolo al ſolito preſto, & polito ſenza mouere punto della perſona; Et queſto ti baſterà inquanto al trinciare il cardo.

Come ſi trincia il Carcioffo.

IL Carcioffo và trinciato in più modi,cioè. Il più duretto à vn modo, & il tenerino à vn'altro;Et per leuare li peli che ſono nel mezo: Però volendo trinciare il Carcioffo tenerino, l'imbroccherai nel gambone, & ſe non ſtarà ben fermo,ti aiuterai con la ſaluietta, tenendo con eſſa la forcina & il gambone, & con il coltello piccolo, & con il dito groſſo ne leuarai le foglie triſte ſino che ſcopri le alquanto giallette,& quelle leuerai ad vna,ad vna con la punta del coltello ſenza toccarle col dito groſſo, cioè ficcando la punta del coltello nel mezo della foglia del Carcioffo,& voltãdo verſo di te, ne ſpiccherai la foglia buona, & ti reſterà sù la punta del coltello,& col carcioffo l'aiuterai à mettere ſu l'orlo del piatto, & coſi farai à tutte le foglie maggiori, facendone nel piatto à modo di ghirlanda; Cimerai poi à trauerſo la metà del tenero che haurai sù la forcina,ponendolo all'ingiù dritto nel mezo del piatto, & auanti che caui la forcina

affatto, gli darai vn piccol taglio nel mezo, auuertendo à non lo tagliare tutto, accio resti cosi intiero; & per variare l'altro lo partirai in quattro parte eguali nel mezo del piatto, buttandoli con gratia il sale, & pepe.

Essendo, poi duro farai come dissi nel primo libro, che è quanto occorre sopra al Carcioffo; Auuertendo di tenere sempre la saluietta sopra del braccio ò in mano, per nettare spesso il coltello, che altrimente nel tagliare il Carcioffolo sarebbe negro, il che fa brutto vedere ne si magna volontieri.

Come si trincia il Pero.

VN nouo modo ho ritrouato di mondare il Pero con maggior facilità di quel che dissi nel primo libro. Volendolo tu dunque trinciare, piglierai il coltello, & la forcina delli frutti al solito detto: & con la punta del coltello imbroccherai il pero lontano vn dito grosso dal fiore; & con gratia & prestezza lo tirerai giusto su la forcina, che il fiore venghi à stare nel mezo delli branchi della forcina; & con la punta del coltello volta all'insù, comincierai ad intrar giusto nel mezo del pero, girando il coltello verso il pero, & il pero accomodarlo al coltello, & sottilmente farai attorno al pero, spingendo sempre il coltello sino che arriui al picciolo, & ne leuerai vn capelletto tondo à modo di campanello, quale con la punta del coltello lo butterai nel piatto, trianciando poi all'ingiù il restante che starà attaccato al pero senza far cascar le guscie, tagliando poi il pero su la forcina à triangoli con la punta del coltello, lo metterai sul piatto, rimettendoli il suo capelletto sopra con gratia senza toccarlo con la mano, lo darai al tuo Signore.

Per variare poi oltre l'altri modi detti; Imbroccherai il pero con la forcina nel piatto per mezo del picciolo, & lo leuerai in alto con gratia aiutandoti col coltello, & lo cimerai dalla banda del fiore, mandandolo all'ingiù, fino al piccolo, auuertendo non fare cascare nissuna scorza; Finito che hauerai di mondarlo, l'imbroccherai nel mezo del coltello, & ne leuerai la forcina, quale metterai da basso, doue era il fiore, & taglierai via tutta la scorza intiera, & la metterai cosi dritta nel piatto, & il pero mondo lo metterai vicino alla sua scorza tagliandolo in triangolo nel piatto, ponendoli la scorza del fiore che ne leuasti, & cosi lo porgerai al tuo Signore, & pareranno due peri. Il simile io vso di fare nel meloappio, & nelle mele rose, & sempre ne trincio due per piatto, & li cauò fuora della guscia di modo che in vn piatto paiono quattro mele, & quattro pere.

Come si trincia la mela rosa.

VOlendo mondare la mela rosa, voglio che tu l'imbrocchi come meglio ti parerà, che poco importa imbroccarla dal fiore, o dal picciolo ma che tu la cominci à mondare doue l'hauerai imbroccata, girando sempre attorno, sino che arriui col coltello in cima senza leuar la scorza, la

metterai sul piatto per coltello, & gli darai tre ò quattro tagli, & l'aiuterai con la punta del coltello à leuarla dritta nel piatto con la guscia a torno, di modo che sarà tagliata à rose che si dice all'orsina, & cosi si potrà fare alla pera bergamotta, & alla pera franzese, per essere quasi piatte. Et questo ti basterà per sapere, che le mele, pere piatte vanno tagliate all'orsina, cioè a modo di rose, si come piu volte hai uisto fare à me.

Il modo che si deue tenere in trinciare vn pero, ò melo senza talgliargli la scorza.

SE ben questo modo di trinciare vn pero, o vn melo, non è cosa che il Trinciante habbia da farlo in tauola de Signori, ne ad altre tauole, ma per burlare con vna sposa ò gentildonna, con la quale il Trinciante, ò altro gentilhuomo habbia domestichezza, lo potrà così intiero presentare pregandola a volere mondare quel pomo senza tagliarlo per mezo, accioche mentre lo monda, gli caschi bello & trinciato in più parti sul tondo senza hauerlo lei tagliato, del che ne resterà marauigliosa per hauerlo visto & tenuto intiero nelle mani, & poi trouarlo tagliato in più pezzi, la mouerà à riso, & à marauiglia.

Volendo tu dunque tagliarlo senza tagliargli la guscia, piglierai vna agucchia longa infilata con vn filo sottile & forte, & entrerai con l'ago dalla parte del fiore del pero ò melo, tra la guscia & il pomo, & cauerai l'ago facendo rimanere vn palmo di filo da piedi del melo, & rimetterai l'ago per l'istesso buco che lo cauasti, & così farai fino che sarai in cima del pomo, & poi all'altra banda calerai giù fino che tu ritorni con l'ago, doue cominciasti, & piglierai con la man sinistra il pomo, & con la destra li detti capi del filo, tirando in giù fino che il filo doppio eschi fuori del pomo, & resti tagliato per mezo senza tagliarli la guscia, & cosi farai anco dall'altra banda, volendolo in quattro parti, & in questo modo potrai accomodarne, tre ò quattro, & metterli in cima della tazza doue saranno l'altri peri, ò meli, che hauerai da trinciare alla tauola delle dame, & con la punta del coltello, ne potrai presentare vno alla volta à chi à te parerà, ma far che quella persona se lo mondi da sua posta, acciò resti marauigliata di ritrouarlo tagliato in quattro parti, & questo ti basterà per saper tagliare vn pomo senza tagliarli la guscia.

Come si monda il Gambero.

DElla bontà & Stagione del Gambero, se n'è parlato à bastanza nel primo Libro, però mi resta solo che ti mostri vn nuouo modo di mondare il gambero, & le due gambe grosse dinanzi, ritrouato hora da me nouamente.

Volendo tu dunque mondare il gambero, piglierai la saluietta spiegata in la man mancha, & con la punta del coltello picciolo piglierai il gambero che sarà nel piatto, & con gratia lo porrai sopra la mano manca, &

con la mano dritta piglierai vn capo della saluietta, che péderà da basso, & con essa acciaccherai vn poco la coda del gambero, tenẽdo il dito grosso dentro la coda del gambero, & il coltello piccolo che tenerai nella mano dritta ne leuerai tutta la scorza della coda, aiutandoti con il dito grosso della man dritta, & leuato che tu l'hauerai metterai la punta del coltello tra la coda, & la punta del Gambero, spingendo bene à dentro, mettendo il dito grosso sopra la pancia, Tirerai verso di te il coltello stringendo bene col dito ti verrà sopra il dito, con il coltello tutta la pancia con le sue gambe sottili, quali butterai nel piatto delle guscie, & ti resterà nella mano mancha tutta la guscia grande della schena, con la coda mondata attaccata, quale metterai nel tondo sino à tre, ò quattro di questa sorte; & dui in vn'altro modo mondati, che sarano: Dipoi che hai mondata la coda con la saluietta, si come già ti dissi, metterai la punta del coltello sopra della coda tra essa, & la guscia grande della schena, alzando vn poco il coltello, tanto che la guscia si inalzi vn poco, & con destrezza spiccherai la guscia sino alla testa del gambero, slargando vn poco il coltello, che la guscia venghi à fare vn paro d'ale, & così lo poserai con la punta del coltello sopra il piatto buttandoui con gratia sale, pepe, aceto, & coprendolo con vn'altro tondo lo porgerai al tuo Signore, Auuertendo nõ toccare mai il gambero mondo con le mani, che oltre che faria brutto vedere, si schiferà forse il Signore di magnarlo.

AVVERTIMENTI DIVERSI VTILI, & necessarij al Trinciante.

SOpra tutto come hauerai finito di trinciare, ritirati due palmi lontano dalla tauola, acciò non ti venisse voglia di fare come fanno certi Scalchi, che hoggidì io vedo, che mentre seruono il suo Signore, stanno continuamente con le mani appoggiate alla tauola à guisa d'hoste facendo il fratello, che in vero è tenuta mala creanza, & poco rispetto alli loro Signori: si che auuertisci bene di non farlo, ne anco tenere le mani nascoste, ne in luogo sospettoso, ne si deue chi serue grattarsi il capo, ne la barba, ne stuzzicarsi il naso, ne orecchie ne fare cosa simile, perche tutte sono cose stomacheuole, & dispiace grandemente al Principe à veder tali cose.

Parimẽte ogni volta che vorrai trinciare, ouero dare vna fietta al tuo Signore, prima darai vna nettata alla fietta ò tondo cõ la saluietta, che percio hauerai in mano, auuertendo li Paggi, ò Scudieri che portano li piatti dalla Credenza alla tauola per trinciarui sopra, che vengano coperti, & di più con vna saluietta piegata à trauerso, accioche non li tocchino con le mani; poiche ordinariamente li portano scoperti, & con le mani assai ben lorde, che in vero è mal fatto alla tauola d'vn priuato gentil huomo, non che d'vn Principe ò Cardinale.

Ti forzerai all'hora del seruitio cõparire innanzi al tuo Signore in ordine al meglio che sia possibile, sopra tutto di camise bianche, & le mano & l'vngie nette & polite, & quantunq; tu l'habbi nette, & polite, deui subito che vedi lo Scalcho venir alla Cucina col piatto, accostarti alla botti-

glieria, ò alla credenza, & subito lauarti le mani, che è la prima cosa che deue fare il Scalcho, Coppiero, & Trinciante, per essere li tre principali offitij della bocca. Ricordandoti di stare mentre taglierai con la persona dritta & disposto senza fare come molti, & la maggior parte fanno, dico gesti bruttissimi da vedere, hor con la fronte crespa, hor con gl'occhi, hor con la bocca, con la testa, con le gambe, che par che faccino la chiaranza; però attendi à quelli varij auuertimenti, che t'ho detto, perche la destrezza artificiale è testimonio del giuditio rationale.

Le qualità di diuersi animali quadrupedi, & volatili, in terzetti.

Perche, dice il prouerbio, tante teste, tante fantasie; & tante fantasie, tante delettationi: però ho pensato che farà men noiosa questa mia operetta à quelli che li miei incongrui errori legendo, troueranno; però che la diuersità delle cose le fà manco mal parere di quelle che sono. Hauerei parimente trattato più esattamente di diuerse carne, & vccelli di pesci, & varij frutti, ma per non voler parer di fare l'altrui mestiero, dirò solo di otto ò dieci sorte di carni, quadrupedi, & volatili, che per la lunga esperientia, & per hauer più volte osseruato l'oppinione di diuersi Medici Eccellentissimi, quali continuamente discoreuano alla tauola dell'Illustrissimo Signor Card. Farnese di gloriosa memoria, si come hoggidì discorrono molti alla tauola dell'Illustrissimo Sign. Card. Mont'Alto mio vnico Signore, & in particolare l'Eccellentissimo Caualier Sig. Ant. Rigo.

Et in prima dirò;

Delle Vitelle Mongane.

Viscose già non son, ma salutifere,
Temprate son le viteline carni,
E son tra l'altre assai le più odorifere.

Del Castrato.

Più forza da il Castrato, ch'il capretto,
Et più superfluità anco più grossa,
Et quello che è d'vn'ann'è il più perfetto.

Del Capretto.

La carne del Capretto è temperata;
E fa bon sangue in se senza malitia,
E à chi fatigha non douria esser data.

Della Carne grassa.

Superfluità de aero e mal talento.
Humido il sangue fà la carne grassa.
Ma il raro e poco, fà bon notrimento.

Della Carne magra.

Poca superfluità in ciascun lassa
La carne magra, anco fà il sangue secco

Et me-

Et meglio assai notrica, che la grassa.

Del Pauone & Gallo d'India.

Dura da diggerir, ma da conforto
La carne del Pauon, Gallo, e nutrisce
Giouane, & stanno quel' pur assai morte.

Del Porco saluatico.

E meglio ch'el domesticho, & notrica
Il saluatico porco fresco & secco
E vsar troppo non dee, chi non fatiga.

Del Caprio.

La carne del Capriol è assai megliore
Ch'ogni altra carne di saluaticina
Fa pocho humor, leggiero & sano il core.

Del Lepre.

La Leporina carn'e operatiua
Quanto ogn'altra carne, è facondiosa
Ma di malenconia non è mai priua.

Del Fagiano, & Cappone.

Fagiano è di natura di Cappone
Ma da più notrimento, & più se assetta
E al gusto suol dar dilettatione.

Delle Pernice di picco rosso.

Nutrica più assai, ch'ogn'altro augello
Pernice, e fà più grosso notrimento
Restringe il corpo, e più leggier fà quello.

Delle Coturnice.

Coturnice in bontade è la seconda
Superfluità fa pocha, & ordinata
E la natura vien lieta e gioconda.

Delle Starne.

La starna è vn Augel di carne buona
E calda temperata, e ancor leggiera,
Del meglio notrimento il meglior dona.

Delli Tordi.

De natura di pollo, e son securi
Li tordi, e merli, & altri augei si fatti.
Ma pur son al padir assai più duri.

Delle Quaglie.

Fredda e secca, e poi grassa, humida, & calda
La quaglia, e quando prima di quà passa
Fastidio induce, & ben nutrisce & scalda.

Natura delle Carni.

Carne nutrica più ch'ogn'altra cosa,
Ingrassa ogn'vn: e fà forte e robusto,
Da forza più ardita, anco amorosa.

Natura della carne saluatica grassa.

Fa superfluità, e assai humori
La carne seluagina, è malenconica
E dar solo si deue à Lauratori.

Della carne rossa.

Carne ch'è rossa magra, e senza grasso,
Più che la grassa assai fà nutrimento
Riscalda più; ma qual sostantia? lasso.

Natura del Fegato.

E duro à diggerir, è caldo & humido.
Graue, e poco sicur è inutil cibo,
Arosto, allesso; Et più quãdo egli è tumido.

Natura della Zinna.

Nutrica assai, ma tardi è digerita.
L'Vbbera e fredda e grossa in sua natura,
Al stomacho affogato molto aita.

Natura della Lingua.

Continuamente da buon notrimento,
Et è temprata; Ma di sua natura
Offende molti: Io n'ho esperimento.

Carne arrostita al spido.

Notrica ben, ma à digerir è dura
La carne che sia cotta nello spido,
Restingue il corpo à chi ha debil natura.

Natura delli piccioni.

Il sangue fà il piccion molto focoso,
Et ben nutrisce; & han la carne calda.
Chi l'vsa spesso, sarà febricoso.

Natura della Tortora.

Restingue il corpo, & molto ben lo stitica.
La tortora, che dura calda, & humida
Tempera il flusso, & molto lo retifica.

Delle cose dolci.

Collera rossa, e sangue, e flusso greue
Ogni dolce produce, & è temprato,
Alegra il petto, ma oppila in breue.

Del Cedro.

L'odor del cedro è grato, accetto, e ameno
Humido, caldo, seccho, & digerire
Fà; beuuto fuggir l'aspro veleno.

Delle Brugne.

La Brugna è fredda, alquãto in ventre moue
Collera rossa tempra, extingue sete,
Presto si digerisce; appar per proue.

Della More.

Calde temprate son le dolci more,
Fastidio alquanto fanno nello stomacho,
L'acerbe astringon poi à tutte l'hore.

Delle Fraole.

Si come more son in sua natura
Le fraole son calde temperate
L'effetto han delle more, anco figura.

Tirarei innanzi anco la qualità de tutte le sorte de Carni, & Pesci, ma perche come ho detto per non fare l'altrui mestiero, resterò di dirle in rima, ma non posso, ne deuo tralasciare, alquanto. Però breuemente dirò le lor staggioni, con le lor qualità si delle carni, come anco de' Pesci, & prima dirò del Capretto.

Capretto.

Il Capretto è buono ad ogni tempo, & è caldo, & secco in secondo grado, conferisce alli flemmatici, & noce alli Colerici.

Castrato.

La stagione del Castrato, si è in tempo freddo, perche si frolla bene, & non rende cattiuo tufo, è caldo & humido temperatamente, genera buon sangue, & da buon notrimento, & presto si digerisce, & è buono per li sani, & per li infermi, per ogni età, & complessione.

Lepre.

La stagione della Lepre è da Decembre per tutto Carneuale, & de leprotti da mezo Luglio per tutto Settembre, è caldo & secco in secondo grado, & tardi si digerisce, & ingenera humor malencolico, & fa smagrire, è buon per per li Giouani, & è cattiuo per li Vecchi.

Porchette.

Le Porchette che si sogliono magnare in tauola de' Principi, sono di cattiua digestione, ne si deueriano mai magnare, se non vna ò doi volte l'anno alli suogliati, perche al fin son pessime.

Porco Cignale.

La stagione del Porco Cignale, è da Decembre per tutto Febraro, e caldo & humido, e di dura digestione, e chi ne magna faccia essercitio, son molto meglio quelli d'vn anno solo che si chiamano ruffolatti.

Vaccina.

La sua staggione è da Settēbre per tutto il Carneuale, e fredda & secca di gran notrimento, & genera assai sangue, & grosso, vole esercitio.

Vitella Mongana.

La sua stagione è sempre che se ne troua buona, e temprata & conferisce à ogni persona, & à ogni età, è perfettissima.

Pauone & Gallo d'India.

La loro stagione vuole il freddo per essere ben frolli, son caldi & humidi nel secondo grado; dan bonissimo notrimento, & ingenerano molto sangue, conferiscono ad ogni complessione.

Cappone, & Gallina.

Si ſuol dire per prouerbio, che il Cappone non perde mai ſtagione: però è perfettiſsimo da ogni tempo, & per ogni età tanto il Cappone quanto la gallina.

Faſano, & Faſanotto.

Son temperati & danno ottimo nutrimento, ingenerano buon ſangue, riſtorano li conualeſcenti, e però è paſto da Principi.

Starna, & Pernici.

Sono ſimili al faſano, & al faſanotto perfettiſsime.

Piccioni.

Li Piccioni ſuon buoni ad ogni tempo, ſon caldi & humidi, infiammano il ſangue, non ſon buoni per l'infermi, ma ottimi per li vecchi & flemmatici.

Tortore, tordi, quaglie, beccafichi, ortolani, lodoli, petti roſsi, & ſimili vccelletti ſon boniſsimi. Et però non ne tratterò più oltre, poiche à tutti e noto, che quando ſon graſsi, & freſchi ſon perfettiſsimi per li ſani, & per l'infermi, & però tratterò d'alcuna ſorte di Peſci più pretioſi, & prima del Storione.

Trattato de Peſci.

Storione, & Ombrina.

Il Storione è peſce ſtimatiſsimo, & participa de acqua ſalſa, & dolce, la ſua ſtaggione è di Marzo per tutto Agoſto, nutriſce aſſai & infreſca il ſangue, & è ottimo cotto in ogni maniera.

Il ſimile dico dell'Ombrina.

Del Rombo, & altri Peſci.

Il Rombo è ſimile, ma di più dura digeſtione, ma più nutriſce.

Il Frauolino vuol eſſeere freſco fritto, furato, e boniſsimo per li amalati non che per li ſani, & è di buona & facile digeſtione, & il ſimile dico della Triglia.

Dentale, orata, corbo, peſce ſan pietro, van tutti inſieme, ſon buoni, ma duri à digerire.

Spatnocchi, calamaretti, lampredozze, lenguattole e granci teneri, ſon d'vna medeſima bontà, & eccellentia.

Direi di molti altri peſci, sì di Mare, come di fiume, lagho, de Fuſcine, de Marta, di Perugia, di Garda, che vi ſi trouano Carpe, Carpioni & Trotte di ſmiſurata grandezza; & perche mi par ſuperfluo il trattarne tanto à lungo, tacerò per non eſſere à noia à chi legge.

BANCHETTO PREPARATO

Per le Nozze dell'Illustriss. & Eccellen. Sig. Marcantonio Colonna Duca di Paliano & Tagliacozzo, & gran Contestabile di Napoli quando si menò moglie la Illustriss. & Eccellentiss. Sig. Principessa, la Signora Orsina Peretti Nipote di N. S. Papa Sisto V. & Sorella dell'Illustriss. & Reuerendiss. Sig. Cardinal Mont'Alto mio Signore & patrone: del Mese di Nouembre 1589. In Roma.

NON voglio già lasciar di dire il preparamento d'vn bellissimo & vagho Banchetto, che io haueuo messo in consideratione, & fattone lista conforme si dirà: quale si haueua à fare nelle Nozze dell'Illustriss. & Eccellentiss. Sign. Marcantonio Colonna Duca di Paliano, & Tagliacozzo, & gran Contestabile di Napoli mio Signore, haueuasi à seruire à sei piatti, con sei Schalchi, & sei Trincianti con le sue bande di taffetà di diuersi colori, cioè di vna canna l'vna alli Scalchi, & di meza canna l'vna alli Trincianti, & alli Scudieri & Paggi.

Sarà dunque posto la tauola con due touaglie lauorate, & sottilmente piegate, con le righe, & altre diuerse stampe alla moderna, oltre poi alle posate ordinarie con le panattiere d'argento indorate, & saluiette piane profumate. Per il mezo della tauola poi vi hà da essere piegature alte per trionfi fatti à monti, à stelle, à leoni, à guglie: & altre cosette secondo l'occasione. Nel mezo di detta tauola vi sarà vna Colõna di sei palmi lũga, & grossa à ꝓportione, fatta di zucchero, cioè de appẽniti con la sua corona & serena in cima, cõ vn stẽdardo à ꝓportione grãde, cõ le loro armein ambedue le parti, & sieno dorati li capitelli, & la corona, & la serena cõ forme sia necessario cõ dui schiaui incatenati alti due palmi, che stieno inginocchioni cõ vn cãdelieri ꝑ vno in mano, vestiti di drappo alla Turchesca.

In cima di ciascheduna posata dell'Illustriss. Signori Cardinali vi sarà vn arco fatto di saluiette à spinapesce alto tre palmi, che posi sopra dui mezi cedri lauorati, vno di quà, & l'altro di là dalla posata: & in cima a ciaschedun arco vi sarà vn pupazzo fatto di pasta di marzapane ò d'altra materia, che tenghi in mano ogn'vno di loro pupazzo l'arme del suo Cardinale, auuertendo lo Scalcho nel metter l'arme, metterle conforme la loro precedentia, accio senz'altra cerimonia ogni Cardinale anderà al suo luogo, doue vederà le sua arme. Parimente à ciascheduna altra posata deue essere vn'arco di festoncini di vaghi, & varij fiori adornati di coralli, & perle finte alti due palmi, & che posino sopra due limoni lauorati, & dorati, & in cima di ciaschedun arco, vi sia vn pupazzo à modo di Angeletto, ò del Dio d'Amore che tenghi in mano, ò motto amoroso scritto à lettere

 d'oro,

d'oro,ò rosse,& à proportione fatto,ouero tenghino in mano vn mazzo di fiori,ò vn fior di seta,ò bandirole, ò vn dono,& ciò che più piacerà: Et acciò che la tauola sia di maggior vaghezza,à chi la vede, si metterà in essa subito che sia fornita d'apparecchiare, tutte le cose che saranno le sequente per ordine scritte. Per la Cena.

Primo seruitio di Credenza.

Insalate lauorate grande,& indorate con diuerse materie.

Insalate cotte de radiche,& capperini, & di piedi di Capretti.

Insalate di Cedro adornate di fiori, con zucchero,& acqua rosa.

Teste di porco saluatico cotte in vino, inargentato il grugno con foco arteficiato in bocca,adornate di verdura & fiori.

Sommata in fette tocche d'oro,& salame in fette con limoni.

Prosciutto sfilato con anisi confetti sopra, & vna passerina di Corintho.

Lingue di Bufale salate cotte in vino,monde,& spaccate.

Polanche arrostite,& poi imborracciate con pasta fritta.

Fasani maschi reuestiti in piedi che paiano viui, con profume nel becco, tremolanti per tutta la coda.

Pasticci de lepri intieri coperti à modo di leoni, & dorati che tēghino vna bandirola con l'arme delli sposi.

Tortiglioni ripieni alla Milanese tocchi d'oro con zucchero sopra.

Bianco magnare di mezo rilieuo toccho con oro,& zucchero sopra.

Gielo di color d'ambra & con lancette di Fasano arostiti sotto.

Pauoni arostiti, & salpimentati con granati, & limoni sopra,dorati il becho & li piedi,& habbia la sua coda posticcia,& il suo collo.

Torte di persichi secchi con zucchero sopra fredde.

Oliue di Spagna,vua bianca, & Pergolese.

Statue alte doi palmi con vna canestrina inargentata in ambedue le mani con dentro cinque mostaccioli per vno, ben lauorati & dorati.

Bandirole di taffetà con l'arme ficchate ne i pasticci, & per l'insalate grandi, ouero in cima a trionfi delle saluiette.

Pizze grandi, sfogliate vna per piatto con prosciutto sfilato dentro & zucchero sopra.

Foccacine fatte con butiro,zucchero, & acqua rosa, quattro per piatto.

Vn lauoro di pasta à groppi fatta con la seringa, & con zucchero sopra & grani di granati tocchate d'argento, e mele di Spagna,sotto e attorno l'orlo del piatto.

Primo seruitio di Cucina.

Ortolani arostiti con sua crostata sopra, & melangoli.

Pasticcetti di polpettine di mongana caldi.

Animelle di capretto,& fegatelli di pollo riuolti nella rete, arostiti nelli stecchi longhi vn palmo, seruiti caldi, quattro stecchi per piatto così intieri, con melangoli sopra.

Lodole

Lodole grosse tramezzate di salciccia lucchese & fette di pane dorato con oua, con zucchero & canella sopra.

Piccioncini piccioli spacchati, & marinati con aceto rosato.

Crostate di groppone di piccioni senz'osso ceruellati, & salame grattato,

Pirrolata de fasani arostiti con zucchero & cannella sopra.

Tordi arrostiti con sua crostata, & fette di pan onto sotto & melangoli.

Pasticci all'Inglese di petto di mongana con tartufi capperini, & oliue dentro.

Beccaccie arostite con vna zuppa sotto, & limoni attorno,

Vna sommata intiera coperta di salsa reale, & sapor di Visciole armata de lardoni fatti di pan'onto & stecchi di cannella, con zucchero, & canella sopra.

Galli d'India ripieni d'vccelletti, & ceruellati, & tartufi, arostiti con capperini sopra, & melangoli.

Leprotti arostiti coperti di ciuiero, & pignoli ammollati sopra,

Vn lauoro di pasta fritta con zucchero sopra,

Pasticci d'anatrotti, fatti di pasta frolli, caldi.

Offelle alla millanese con zucchero sopra.

Secondo Seruitio di Cucina.

Polanche d'India allessate coperte di cardi, ceruellati e formaggio,

Lingue di Vitella ripiene, & riuolte nella rete arostite allo spido,

Quaglie stufate a modo di brodo lardiero,

Pasticci pudriti de Piccioni, Animelle, Vccelletti, Testicciole senz'osso, Ceruellati, Cardi, Tartufi, Capperini, Oliue, Pignoli; & fette di sommata Con Salame Bolognese grattato, & sia di pasta frolla.

Fasani arostiti allo spido seruiti con salsa Reale,

Capponi allessati coperti di Ballotte bianche alla bolognese fatte di prouature, formaggi, rossi d'oue, vua passa de corintho, & spetie, coperti di formaggio parmiggiano grattato, & canella sopra.

Grostate di mel'Appie. con vn'altro lauoro di pasta di seringa. Teste di vitelle senz'osso coperte di salsa verde, & granati sopra.

Perdici del becco rosso arostite incartate con melangoli sopra.

Salami grossi bolognesi spaccati caldi.

Lombi di caprio arostiti, con suo sapore, & Capperini sopra.

Bianco magnare con zucchero sopra; Gelatina di bel colore, in diuerse (forme,

Starne arostite poi stufate alla cathalana sbruffate d'acqua rosa.

Pasticci grossi sfogliati, pieni di Mongana battuta, & rossi d'oui duri.

Mezi capretti arostiti con limoni sopra,

Testicciole, & piedi, & lingue dorate con rossi d'oui seruiti con melangoli zucchero, & canella sopra. Oliue d'Ascoli,

Torte aggiacciate fatte di cedro confetto grattato.

Paste fatte ad arme del Signore, & della signora,

Bocche di dame fatte da moniche toche d'oro.

Capponi

Capponi grossi arostiti, con pere guaste, & fulignati sopra.

Tertio Seruitio di Cucina.

Fasani ripieni di tartuffi, d'oliue senz'osso, & finocchio fresco, arostiti, seruiti con melangoli & zucchero sopra.
Crostate di Zinne di vaccha, che prima sia stata allessata con fette di sommata di salata. Porchette ripiene arostite.
Polpettoni di mongana d'vna libra l'vno, arostiti allo spido con suo intingolo, & limoni sopra.
Pasticci alla Francese di pollo battuto, detti Gobelletti, vn per persona.
Pauoni nostrani, lardati de lampredozze ripieni di tartufi.
Brodo lardiero de Ruffolato, & Piccioni d'India.
Gigotti di Caprio arostiti coperti di Ciuiero, e pignoli sopra.
Lombi stufati alla Venetiana, con suo sapor sopra,
Lonza di mongana arostita con limoni, & oliue senz'osso sopra,
Pasticci tondi di garganelli de i piedi rossi con cotogni dentro,
Torte verde, & bianche con Zucchero & acqua rosa sopra,
Zuppe de tartufoli intieri coperte di Corone Imperiali,
Granci teneri con sale, & aceto rosato, coperti di Corone Ducali.
Gambari mondi coperti di Regni Papali.
Ostreghe in la sua guscia ben acconcie, coperte di quella pasta a modo di cialde intagliate, che con vn soffio si scoprono, Oliue, Gielo, & Bianco magnare, vua bianca & negra.
Pasticcetti alla Genouese di medolla, grossi come vna noce, caldi.
Bruscatelle fatte di rognoni di Mongana seruite calde cō Zucchero sopra.

Secondo seruitio di Credenza.

Saluiette candide profumate vna per persona, con suo coltello e forcina, dorato,
Pere garauelle calde, Pere fiorentine, Mele rose, Mel'Appie
Cacio parmigiano in bocconi, Marzolini spaccati, Cacio Pesarese, Rauioli sanesi, Cardi con sale & pepe.
Marroni alle brace, seruiti in saluiette, Carcioffoletti crudi. con sale e pepe,
Pasticcetti di Cotogni, ouero di Mel'Appie,
Pere guaste con fulignati sopra,
Mele rose intiere in Zucchero: con suo gielo sopra,
Torte amarzapanate aghiacciate di zucchero,
Torte negre grosse fatte da Moniche,
Lattemele con suoi cialdoni a cartoccini.
Tartufi intieri seruiti in saluietta, & de stufati al solito con fette di pane abruscate sotto con sale pepe, & melangoli sopra,
Finocchio fresco dolce. Cardi stufati con butiro in piatti d'argento seruiti con

ti con fuoco sotto, & melangoli sopra & zenzero attorno.

Leuata la touaglia si darà l'acqua odorifera alle mani, & si muteranno saluiette bianche, & si muteranno in tauola i coltelli forcine & cucchiari indorati. Et poi strufoli, Frappe, Castelli fatti di pasta con bandirole in cima, & fuoco artificiato attorno con dentro conigli bianchi cõ sonagliere d'argento al collo, & corralletti alli piedi con la sua musarola di lacetti di seta & oro, & siano profumati bene. Mermelada di Portugallo. Pizze di Genoua, Cotognata di Napoli. Vasetti di Bologna. Persicata Genouese Scatoline Romanesche, Cannelloni bergamaschi, Confetti Fulignati, Coriandoli grossi, muschiati lisci. Quadretti Imperiali Portughesi, Pistacchi confetti, Seme di Mellone, & narancetti, Coriandoli, Ricci, & altre cose conforme al volere del Scalcho. Vna statuetta per persona alta vn palmo con vn bel mazzo di fiori in mano dorato, & molto ben profumato, con suoi stecchi di cannella lauorati in cima alli Mazzi, & dalli Trincianti siano dispensati à i Commensali.

LO SPLENDIDISSIMO BANCHETTO

Fatto in Roma, alli Serenissimi Principi, Massimiliano, Filippo Vescouo di Ratisbona, & Ferdinando, figliuoli del Serenissimo Guglielmo Duca di Bauiera.

NEL qual banchetto si mostrò liberalità, & Magnificenza, & à giuditio de prudenti molto conueneuole, & proportionato al merito, & al grado de conuitati, & alla grandezza dell'animo de chi gli ha riceuuti.

Percioche, se si ha riguardo alla persona di questi Serenissimi Principi, sappiamo che sono di sangue Antichissimo, & Nobilissimo che hãno hauuto per loro Auoli dui Imperatori, che sono ricchissimi & Potentissimi di stato (& quello di che, si dee maggiormente fare stima) sono Christianissimi, & Cattolici in modo, che si puo la loro Serenissima Casa con mille ragioni chiamare Colonna, & sostegnio della Republica Christiana in Germania. Delche hanno sempre i Sommi Pontefici tenuto molto conto, & fra tutti gli altri la Santità di N. S. Papa Clem. VIII. gli ha del continuo singolarmente amati, Carezzati, & mostrato verso loro particolare inclinatione, Di maniera che per accogliere, & honorare le loro Altezze con si lauto, & splendido apparecchio non credo vi si possa notare eccesso alcuno, Ma per tornar al mio proposito, dirò Come il sontuosissimo Banchetto fu fatto in Castel Sant'Angelo del mese di Maggio del 1593. seruito à quattro piatti, Con quattro Scalchi e, quattro Trincianti, Nella Sala grande del tesoro ricchissimamente adobbata, fu posta la Tauola Capace, per venticinque personaggi, con vn velluto Cremesino con frange d'oro atorno, poi con dui touaglie damaschine piegate à

marauiglia, erano ſopra la touaglia diece colonne fatte di Saluiette ſottiliſsime alte quattro palmi che ſosteneuano cinque archi fatti di fiori & di frondi di mortella arricchiti di perle, di coralli, & di banderole di taffeta con l'arme di N. S. & delle loro altezze, pendeuano da ciaſcun arco nel mezo le armi de conuitati tonde in taffetta turchino diſposte con ordine ſopra i, luoghi ne quali haueuano à ſedere i conuitati & nell'arco che era nel frontispicio della tauola era ligato con laccetti di ſeta, & oro vn'cartello con' queſto motto. GERMANIS, VOS, MOTIBVS, ALPES. Col quale ſi veniua ad'accennare che queſti Sereniſsimi Duchi di Bauiera fra tanti tumulti della Germania ſono à guiſa di Monti ſaldiſsimi à difeſa della Religione Chriſtiana. Vaghiſsima coſa era à vedere ſopra la tauola quattro pauoni bianchi come neue i quali erano ſtati aroſtiti & poi ricoperti con la propria lor ſpoglia tanto gentilmente che pareuano ſi moueſſero. Haueuano le code ſpiegate nel modo che ſogliono queſti vcelli quando ruotano, & adornati di varij laccetti di ſeta e'oro cõ vezi di perle tramezati di coralli con fioroni d'oro e d'argento in teſta con pendenti di valore al' orechi & il primo di loro haueua queſto motto nel petto. SOLO, SIMILIS, CANDORE, TIBI. Quaſi voleſſe dire che eſſendo vcello che ha moltiviti j non haueua con che raſſomigliarſi alle Altezze di queſti Sereniſsimi Principi ſe nõ con la bianchezza, con la quale in vno ſteſſo tempo ſi alludeua alla fede, & Religione candidiſsima, & puriſsima della loro Sereniſsima Caſa, conſeruataſi in vn'corſo di tanti ſecoli, ſempre intatta fra tante macchie d'Hereſie della Germania, nel petto dell'altri pauoni era ſcritto. DVLCE, REGVM, ANTE, ORA, MORI. Allato a'pauoni vi erano quattro fagiani cotti & riueſtiti, &, ornati come i pauoni, & haueuano di più le penne tutte tempeſtate di tremolanti d'oro e profumi nel'becco che vſciuano d'vn boſchetto Ruſtico beniſsimo fatto, nel mezo della tauola vi erano tre Leoni di paſta Reale ſcachati d'oro alti tre palmi drizati in piede che ſosteneuano con le zampe dinãzi vna Corona Imperiale fatti per alludere all'arme, & alle perſone di tre Sereniſsimi Principi inuitati con vn motto da vn lato, MEMORES, VIRTVTIS, AVITAE, Et dall'altro, SIC, FORTIORES. Che dimoſtrauano l'Amore Fraterno, & l'vnione di queſti tre Sereniſsimi Fratelli & la conformità del loro volere in ſeguire i veſtigi di loro inuitiſsimi, & Chriſtianiſsimi Maggiori. Erano oltre accio ſparſi con ordinato artificio per la tauola infiniti altri paſticci freddi ſchaccati nel'iſteſſo modo detto alti almeno quattro palmi in forme de aquile, di Leoni, di tigri, di caualli de' Campidoglio, & altre fantaſie tutte capricioſe, & vaghe che moueuano à marauiglia gl'occhi de circoſtanti, & fra le altre fu vn alecorno grande che teneua l'arme de' Sereniſsimi Principi col motto che diceua, NEMO, ME, VIVVM, CAPIET. alludendo alla generoſità delle loro Altezze col riferire la natura di queſto Animale il quale come ſcriuono gli hiſtorici naturali non è chi ſi poſſa vantare di hauer mai preſo viuo, & vi fu anco vn elefãte ſimile col motto, NOSTRAM, TRANSCENDITE, VITAM. Che porta-

ua à

ua à vgurio alle Altezze loro di lunghi, & felici anni tratto dalla conditio ne di somiglianti animali, che se crediamo à Plinio viuono oltre dugento anni, & molti giungono a trecento. Il rimanente della tauola era colmo di varie viuande fredde si come per ordine si trouaranno nella seguente lista.

Allo smontare di carrozza che fecero i Serenissimi Principi all'apparir del Castello si fecero auanti ariceuerli il Capitano con la maggior parte de soldati vestiti tutti d'arme bianche con vna salua di archibugiate in segnio d'allegrezza, Nel intrare del Maschio della fortezza comparuero loro dinanzi il Signor e Amerigo capponi gentil'huomo Fiorentino Vici Castellano col resto de tutti i soldati armati nel modo, che ho detto, & arriuati che furno nel cortile grande del Maschio venne ad incontrare le loro Altezze il Signor Clemente sannesio Caporione di Borgo, & scalco del Illustrissimo Signor Pietro Aldobrandino, Ricchissimamente vestito è con gioie bottoni doro di molto valore adornato con banda turchina e collana doro attrauerso, spada e pugnale senza cappa con bastone bianco in mano, Accompagniato da trenta gentil'huomini parimente senza cappa con collane doro, & pugnali i quali erano suoi scudieri da portare in tauola, Nel istesso punto che questo honoratissimo drappello fece riuerenza alle loro Altezze furono sparate le artiglierie del Castello, & a suono di trombe, & poi di rromboni, flauti, & cornetti, salirono nella Sala Regia doue erano due superbissime, & ricchissime credenze con baldachini di damasco rosso l'vna di Argenteria, & l'altra di porcellana di vasi si grandi di si belle foggie, & in tanto numero che non era persona che vi affissasse lo sguardo, che non rimanesse immobile, Dinanzi alle due credenze vi era vna tauola largha, & longa che giungeua dal capo al piede della sala, doue erano imbanditi i frutti, le confettioni, i conditi, & triõfi di pasta messi à oro si come al suo luogo se dira che rendeuano vn nobile, & gratioso spettacolo. Passati che furno i Serenissimi Principi per la sala senentrorno nelle camere che sono al pari di essa, parate nobilissimamente, con letti, & profumi suauissimi fermatisi quiui al quanto, Ascesero alla sala che ho detto da principio. Si appressarono le Altezze loro alla tauola & andorno mirando, ad vna ad vna tutte le vaghezze che ho contato, discorrendo fra loro, & mostrando nel volto di riceuerne molto contento è gusto. Lauatisi poi le mani con acqua odorifera si assissero à tauola li tre Serenissimi Fratelli li due Illustrissimi Nipoti di N. S. & molti altri signori della famiglia di S. Santità & delle loro Altezze. Mentre durò il mangiare furno del continouo fatti varij conserti di musica a tre cori cõ varii sorte d'istromenti & armonia, di eccellentissime voci,

Nel vltimo seruitio fu portato da dui gentil'homini vn Castello di pasta ritratto Naturale di Castel Sant'Angelo, col stendardo e bandirole artiglierie con questo verso scritto a littere doro. GAVDET, OVANS, TANTO, DIGNATA, HAEC, HOSPITE, MOLES. E perche le loro Altezze vedessero che gli effetti erano conformi alle parole, furno sparate nel porlo in tauola molte artigliarie & sonate trombe e tamburi che

ogni

ogni cosa ribombaua di giubilo e di allegrezza. Erano chiuse in quel Castello molte perdici de picho rosso bardate doro e d'argento e con sue corone in testa, & altri vaghi vccelletti viui che aperto loro vn sportello vscirno fuori, & aportorno straordinario piacere. vi fu anco vn toro tutto dorato che caminaua da se, & per il dosso era pieno di bellissimi mazzi di fiori, & vn'Camello carico di stecchi di canella con vn'motto al collo che diceua, VER, FERO, TERGE, MIHI, ILLVSTRANT, DVM, LVMINA, SOLIS, come se dir volessi che egli era il toro celeste il quale portaua hora la primauera perche era riscaldato, & illustrato dallo splendore de tre Serenissimi Principi fratelli percioche il Sole, e nella casa del toro nel mezo della primauera. Nel camello vi era questo verso, INSVETIS, HVC, PATIENS, ONERIS, GRAVIORA, TVLISSEM, il quale sara ageuolmēte inteso da chi ha letto la natura di questo animale che non vol sofferire se non vn peso misurato e come e caricato oltre quella misura si carica in terra, quasi dicesse io scordatomi della mia natural proprieta hauerei volontieri sofferto non solamente il peso di pochi stecchi ma qual si sia grauissima soma per seruire alle vostre Serenissime Altezze.

Et all'istesso tempo, mangiauano li gentil'huomini, & altri Seruitori che cinque tauole, erano seruite a vn'tempo copiosissima, & diligentissimamente, da pratichi Scalchi, che dalle 17. ore; fino alle 21. duro la prima tauola, e le altre tauole fino alle 22. di modo che mangiorno in quel giorno da mille persone che si poteua chiamar Corte bandita.

Nel partir poi che volsero fare, furno fatti giuochi di fuochi artificiali in molti modi stupendi, e diletteuoli da vedere, e doppo hauer visto i Regni Papali, & altre gioie, e tesori della Sedia Apostolica, se ne montorno in Carozza con honoratissima Compagnia.

E per non essere, piu tedioso non discorrero piu oltre, se ben sopra cio, haurei da dir assai, ma incomincierò la lista del banchetto con forme, andò seruito, e s'io hauessi hauuto vn poco piu tēpo che nō hebbi, haurei fatto fontane, e cacce sotto alla istessa tauola stupende, e ridiculose, a vederle, si come legendo il mio terzo libro intenderete, e viuete in tanto lieti, e Felici.

Primo seruitio di Credenza.

Pauoni bianchi reuestiti, & adornati di perle coralli e fettuccie doro & argento, con pendenti all'orecchie, e profumi nel picho,
Fagiani reuestiti al simile con vn boschetto e tremolanti per la coda,
Idre con sette teste fatte di pasta frolla piene il corpo di Mongana battuta e rossi d'oui duri, e pignoli.
Hercole con la mazza in mano fatto di pasta reale,
Leoni fatti de lepri in pasticci grandi. Et ogni cosa col suo motto, à proposito scritta a littere doro.
Alicorni simili al i Leoni è seruiuano per pasticci rifreddi.

Aqule

Aquile grandi integre tutte di pasta, con la corona in testa, che stauano in piedi,
Canestrini fatti di pasta di marzapane pieni di gelatina di piu colori, a modo d'oua, d'uccel i, e de altri frutti,
Gioncate di bianco magnare, con fiori di borragine sopra, & erbetta fresca sotto, e botiro passato atorno il piatto, con granati sopra,
Maggio fatto di botiro e, capi di latte, fatti à quadretti, vn sopra l'altro.
Capi di latte in porcellane, con zuccharo sopra,
Fiorite in porcellane con zuccharo sopra, piatti cinque.
Ricotte acconcie con zuccharo e aqua rosa passata per seringa,
Tortelletti à meze Lune pieni di pasta di marzapane, fritti, e canditi in zuccharo e fulignati sopra,
Marzapanetti con l'arme delli conuitati vno per persona in tazze,
Mostaccioli Napolitani, e pistachiati verdi e bianchi,
Brugne confetti di Genoua tazze colme,
Cedri intieri, intagliati, conditi asciutti tre per tazza.
Gattio alla Francese, agiacciati de zuccharo;
Crema fatta con l'arme delli Signori Principi, in piu colori,
Pappardelle fatte da moniche,
Pizze grandi sfogliate con zuccharo sopra,
Pollanche d'India a modo d'Aquile, coperte de gielo, e fior de pignioli sopra,
Pollanche nostrane arostite, imborraciate di pasta sfogliata seruite fredde quattro per piatto,
Capponi grossi salpimentati freddi armati di confetti longhi, e dorati, a modo di pontali doro,
Pasticci grossi de saluagina freddi in ramati di mortella tocca d'argento,
Vua fresca conseruata in tazze toccha doro,
Salami grossi Ferraresi spacchati, tocchi doro,
Sommata intiera armata di stecchi di canella, e lardoni di pan fritto coperta di sapore de visciole, e salsa Reale, e zuccharo e canella sopra,
Biscotti Ducali alla pisana da far zuppa in Maluasia, Greco, e Moscatello in tazze doro poste in tauola,
Il primo piatto fu seruito sempre in porcellana con piatti d'argento dorati sotto, le porcellane,

Primo Seruitio di Cucina.

Iōmori di trrippette de Capretti col suo fegato dentro lardate, e arostite,
Testicoli de agnello grossi arostiti allo spido, con sua crostata sopra,
Salciccia fatta di polpe di Fasani arostita,
Frittate grosse di 20. oua, alte a modo di pagniotte Papaline rognose,
Crostate de Animelle di capretto, e gropponi di piccioni senz'osso e Salame grattato dentro,
Tomacelle grandi come la tortiera di fegatelli di pollami riuolte con la rete,

Cappia

Cappirottata alla Imperiale, con fasanotti aroſtiti e piccioncini ingniudi, tramezzati in quarti,
Croſtini fatti di rignionata di mongana con zucchara e canella e ſugo di merangoli ſopra,
Ortolani aroſtiti con ſua croſtata di ſale zucchara, e pane grattato ſopra. Con fettoline di pan fritto ſotto, e, atorno il piatto, e fior de finochio ſopra,
Paſticci de faſani adornati delle ſue ale, teſta, e coda, tochi doro, e argẽto,
Oliue de Spagna e limoncini tagliati acconci con zuccharo e aqua roſa,
Saluiette bianche profumate,

Seconda portata di Cucina.

Pollanchotte pichole aroſtite vna per perſona adornate de gongole marine finte fatte di paſta frolla, e piene de granelli, e creſte di pollo, e vna ſpina,
Paſticci groſsi tondi de teſticoli, ochi e orecchie di capretto, piccioncini ingniudi, polpette, carciofi, prugnoli, e fette di ſommata, dentro con le Coroni Imperiali di paſta reale agiacciata in cima alli detti paſticci ſeruiti Caldi,
Galline d'India aleſſate, coperte di fettoline di ſalame e fiori ſopra.
Salſa verde per ſapore,
Panzetta di mongana repiena e cotta aleſſo, poi poſta in vn piatto grande d'argento; oue ſia dentro, latte roſsi d'oui e zuccharo battuto inſieme e meſſo in forno per vn credo dorando con roſsi doue la panzetta,
Piccioni coperti di piſelletti tenerini con fette di mentrolla marga ſopra,
Paſta alla todeſcha fatta con la ſeringa, con mele di ſpagna e fuligniati ſopra,
Spallette di capretto ripiene, riuolte in la rete cotte in forno.
Paſticci a l'ingleſe, di mongana e roſsi d'oui agiacciati fatti a .S.
Gigotti de caprio ripieni con cappatini e ſuo ſapor ſopra,
Teſte di mongana ſens'oſſo ripiene con viſciole ſiroppate ſopra, e tagliolini de frittata fritti à torno con fiori de borragine per ornamento,
Porchette arroſtite ripiene di quaglie con limoni a torno,
Torte de piſelli è carciofi peſti,
Moſtarda amabile con narancetti,
Gelatina fatta à ſtelle,
Bianco magnare di rilieuo,
Saluiette bianche profumate,

Terzo Seruitio di Cucina.

Galline d'India groſſe, arroſtite, armate di ſtecchi con prugnoli, & ortolani ſopra,
Paſticci à monti sfogliati groſsi di piccioni, & anadrotti.

Riso sotteſtato alla damaſchina, con roſsi d'oui integri ſopra, cotto in forno.
Capponi alleſſati dentro le carrafe cotti in bagno maria, dorato il picco.
Capriolatti pelati cotti in forno, & lardati minuti.
Croſtate de amandoline, & vua ſpina che ſiano prima ſiruppate.
Gelatina con polpe de faſano ſotto, e bianco magnare in bocconi.
Piccioni groſsi arroſtiti con la ſua croſtata ſopra, è ripieni.
Lombo di Caprio in brodo lardiero con pignoli ſopra.
Gineſtrata ſoda fatta con dattoli e zibibo, e ſpetiaria.
Coſciotti de rufolatti arroſtiti con oliue ſenz'oſſo ſopra.
Paſticcetti di polpettine di pollanche, alti à gubletti.
Torte bianche.
Salſa reale.
Inſalata di ſparagi groſsi.
Saluiette profumate.

Quarto & vltimo ſeruitio di Cucina di Carne.

Paſticci ouati di paparotti & vccelletti coperti à geloſie.
Ciuiero in bocconi di Caprio e rufolatto inſieme.
Pollaſtrini marinati fritti ſeruiti con adobbo ſopra.
Lonza di mongana arroſto, e limoni ſopra.
Mezi Capretti dinanzi in tocchetto alla Fiorentina.
Capponi graſsi arroſtiti coperti di fette di pan dorato.
Maccaroni fatti di mollica di pan papalino cotti in latte.
Mezi Capretti di dietro arroſtiti con granati ſopra.
Rauioli verdi ſenza sfoglia fatti da Moniche.
Braſciole di mongana con aniſi confetti ſopra.
Popli alla franceſe pieni di butiro fatti di rauioli in forno.
Code di caſtrato cotte ſopra la graticola con ſale, pepe, & aceto ſopra.
Gropponi di Capponi groſsi alleſſati fatti Corbeo alla franceſe in graticola.
Inſalatine di piedi di capretto, cappar ini & carote roſſe.
Tortiglioni ripieni di formaggio e proſciutto alla Todeſca.

Seruitio di Peſce.

Trotte groſſe marinate e pelate.
Storioni intieri alleſſati con ſuo ſapore bianco.
Pezzi groſsi d'ombrina alardati de ſommata graſſa.
Lampredozze ſtufate con ſua ſalſa.
Calamaretti ripieni, Cedro freſco in fette,
Gambari conci in piatti alla todeſcha con buttiro aceto e pepe.

Ostreghe aperte quattro per guscia con olio, e pepe e suco di merangole & herbette battute sopra,
Frittate verdi con oue di storione,
Frittelle di tarantello battuto ad vso d'vngaria,
Zuppe di prugnoli con herbette odorifere sopra,
Saluiette profumate bianche,
Torte bianche con zuccharo, & acqua rosa sopra,

Frutti,

Saluiette, coltelli, è forcine dorate,
Pere Papali,
Pere fiorentine,
Mele appioni,
Mele rose,
Mele ruzze,
Carciofi fritti nel butiro cotti, & crudi in più modi,
Scafi, Piselli,
Mandoline fresche e siruppate,
Finocchio fresco, & secco inzuccharato,
Seloli con aceto, & sale,
Dragoncella fresca con sale & acqua fresca,
Sparaci cotti in piatti d'argento con butiro e sale seruiti caldi,
Marzolini spaccati,
Cascio parmigiano in bocconi,
Prouature grosse monde,
Gioncate,
Mozzarelle,
Oui de bufale,
Lattemele,
Cartoccini,
Ciambellette,
Cialdoncini,
Gofari,
Biscotti reali,
Tartufi acconci,
Mandole torate con sale assai sopra e poi fritte,
Fritelle di magnar bianco,
Torte aggiacciate di tutto cedro fatte da moniche,

Torte

Torte verdi alla Lombarda,
Pasticcetti di pere intiegri, & in fette.

Si dette l'acqua odorifera alle mani, & si leuò la prima touaglia col corame, & subito furno poste in tauola.

Saluiette, pan di Spagna con forcine e cucchiari dorati vna posata per persona con vn'altra saluietta in cima col suo stecco ordinario.

Vn Castello grande col' stendardo nell'arbore, & altre bandirole à guisa di Castel' Sant' Angelo con sue artigliarie alli baluardi è suoi bombardieri a torno, come si sentono li tiri escono fuora le perdici di picco rosso bardate di tela d'oro, & argento, Leprotti, Conigli bianchi con sonagliere d'argento al collo, & coralli alli piedi ben profumati,

Vn elefante col Castello sopra con vn Re moro dentro pieno de vcelletti.

Vn'Idra piena di talpe rosse che sogliono stare in campagna sotto terra, e ghiri viui.

Vn Cauallo col gran villano in cima che per la bocca gli vsciuano Cardelli viui, con fili di seta.

Vn'Alicorno col corno in bocca al drago che ne vsciuano quaglie senz'ale adornate di fettuccie è fiocchetti di seta, & oro.

Vn Toro pieno di mazzi di fiori ficcati per il dosso, e bandirole per tutto, e caminaua per la tauola.

Vn Camello carico di stecchi di canella, & vn moretto lo menaua à mano,

Bacili di frappe altissimi e ben adornate fatte da moniche.

Tre Leoni in piedi che sosteneuano vna Corona Imperiale fatti di pasta Reale, & ogni cosa tocco d'oro, & argento.

Vna Galera, & vna naue di pasta fina con sui remi, & vele piene de cannelloni di bergamo, & altri confetti con bandirole.

Tazze tutte piene di confetti diuersi senza scattole, & senza saluiette fatti fare à posta freschi candidissimi, à vso di Portugallo.

Confetti grossi moschiati, & lisci come palle di balestra, in gran Copia,

Semi de meloni,
Pistacchi,
Pignoli,
Mandole,
Coriandoli ricci,
Cinamomi,
Fulignati,
Anisi,
Cotognata di Portogallo, & di Bologna,
Pizze di genoua,
Persicata,
Ramagli,

Scatoline Romanesche, & scattole di bergamo di ossi di persiche finti, di mandole con la guscia finte, di Cappe di mare finte, di fichi secchi finti, di gambari rossi finti, & altre simile fantasie fatte di zucchero, & tocche di oro.

Si torno à dare l'acqua odorifera alle mani, & si leui la touaglia, & profit.

Doppo hauer vdito piu sorte de musiche se viddero salti con altri bellissimi trattenimenti de fuochi artificiosi Mirabili, & altri giuochi ridiculosi; & quiui stettero sino alle 23. ore, con dolcissima conuersatione, e poi vscirno di Castel Sant' Angelo con molta allegrezza fatta de tiri d'artiglierie, trombe e tamburi, se ne andorno a diporto per la Città di Roma, con gran seguito de Signori e Cauallieri.

Banchetto, fatto nelle nozze del Signor Solderio Patricii.

NON voglio impero restare d'aggiungerui l'occasione del Banchetto occorsomi di fare nelle nozze del' Illustre Signor Solderio Patritii, quale fù fatto in Roma nel Palazzo de Maffei alla Ciambella il secondo giorno d'Agosto, 1593. Nel qual conuito vi mangiorno quaranta Dame oltra modo bellissime, & tutte sedeuano dalla banda del muro, & dall'altra banda della tauola v'erano quattro Archi alti sei palmi fatti di Saluiette piegate à marauiglia, & per ciaschedun' Arco vi staua vn Trinciante a seruire con la sua banda, è fu seruito da quattro Scalchi quali erano principalissimi Caualier Romani con suoi scudieri simili à loro, e tutti seruiuano senza cappa con spada è banda, oltre alle posate fatte à fogliami, & ad'altre fantasie del valente Credentiero, vi erano Archi, guglie, piramidi, torrioni, alti cinque palmi è tuttecon banderole di taffettà con l'arme delli sposi. In mezo poi v'era vn Castello grande fatto di Saluiette con li suo stendardi, & vna fontana nel mezo che buttaua acqua rosa, oltre di cio v'erano per ordine le seguenti cose tutte toche d'oro, & d'argento.

Primo Seruitio di Credenza.

Quattro Pauoni riuestiti, adornati con perle, coralli, & fettucce di seta & d'oro con suoi pendenti.

4 Galli d India a modo di struzzi, & adornati.

4 Aquile negre in piede toche d'argento,

4 Idre con sette teste longhe tre palmi.

4 Galere grande armate longhe quattro palmi,
4 Regni Papali grandi del naturale,
4 Corone Imperiali grandi,
4 Ercole con la mazza in mano,
4 Alecorni con il corno in bocca al drago.
4 Camelli con ſuoi moretti a mano,
4 Giraffe con ſui giganti a cauallo, alti 3. palmi,
4 Cicogne alte tre palmi di Paſta fina,
4 Alefanti con ſuoi Caſtelli in cima.
4 Caneſtrini di paſta ordinari pieni di gielo di bel colore,
4 Porcellane piene di capi di latte con zuccaro e, acqua roſa,
4 Piatti di tortellati a meze Lune, con fulignati ſopra,
16 Marzapanetti piccoli con l'arme delli ſpoſi in mezo.
20 Moſtaccioli Napolitani, ò romaneſchi tochi doro,
4 Tazze di brugne di Genoua tochi doro,
4 Pizze grande sfogliate fredde, e toche doro,
4 Paſte di Crema con l'arme delli ſpoſi con ſuoi colori,
4 Piatti di papardelle fatte da moniche toche doro,
4 Gattio alla Franceſe agiaciati di zuccaro fatti a gigli grandi,
4 Sommate a la farneſiana coperte di ſapor di viſciole,
4 Tazze di brugne pelate, & quattro Tazze ſenza pelarle.
4 Tazze di fichi, & Melloni bianchi, & roſsi trinciati con neue ſotto,
Bianco magnare di rilieuo tocco doro a lune.
Gielo con polpe di pauoni aroſtiti ſotto.
Butiro paſſato per la ſeringa,
4 Statue a modo di dame fatte di paſta di marzapane, alte tre palmi,

Primo Seruitio di Cucina.

Animelle dorate con merangoli atorno,
Piccioni ripieni adornati di cogozza ripiena,
Paſticci d'Anadrotti in pezzi a nauicella,
Fegatelli di polli in ſtechi di roſmarino.
Faſanotti afaſanati aro[illegible]o adornati 25,
Capponi aroſtiti adornati,
Croſtate di moſcatello e quagliarde aroſtite,
Tomaſelle grandi di fegato di mongana,
Rauioli con capponi ſotto fatti da monache,
Porchette aroſtite con la ſua zuppa ſotto,
Cappi rottata a l'Imperiale tramezata di piccioni domeſtichi, & roſsi d'oui aroſtiti, & fatti in quarti.
Paſticci a monti sfogliati ſuo rinfreſcamento,
Croſtini di rognon di vitella.
Paſticcelli piccioli di medolla di vaccina.

Salciccia fatta di polpa di mongana.
Sapori di due ſorti,
Paſticcceti agubleti di mongana,
Paſticcioncini marinati,
Tortiglioni sfogliati ripieni.
Braſole di mongana,
Beccafichi & ſalami groſsi tagliati per il mezo,
Zinne di vaccina aroſtite, & imborracciate,
4 Papari groſsi ſtufati adornati di pie di vitella.

Seconda portata di Cucina.

Polanche d'India aroſto due per piatto adornate di paſta sfogliata,
Paſticci a l'Ingleſe fatti a 5. con ſua giaciata ſopra,
Lonza di mongana aroſtita adornata,
Paſticcio a triangoli di latte e palle di bianco magnare,
Tortore graſſe in foglie aroſtite con limoni lauorati a torno,
Petto di mongana repieno, con fiori ſopra dorati,
Croſtate di pere giacciole calde sbruffate d'acqua roſa,
Polpettoni di mongana aroſtiti adornati,
Paſta di ſeringa con mele de ſpagna e folignati ſopra,
Polanche affaſanate; & ſapori di due ſorti,
Quattro Carafe con li capponi dentro, dorati i piedi e'l becco
Piccioni aroſtiti con ſua croſtata ſopra,
Quattro Ofelloni groſsi armata di beccafichi.
Quattro Coſce di vitella a modo di palloni ripieni,
Quartro Capretti intieri pelati ſaranno mezi aroſto e mezi aleſsi,
QuattroCogozze intiere piene di polpettoni,
Quat troteſte di mōgana imborracciate di paſta fritta ſui rinfreſcamēti.
Frittate groſſe rognoſe con zinna de vacca aroſtita dentro,
Tortine di capi di latte, & roſsi d'oua,
Boche di dame, & meloni tagliati.
Granchi teneri fritti affogati prima nel latte,
Gambari mondi con aceto, & pepe.
Oliue, & limoncini tagliati,
Inſalatine di meſcolanzine, & fiori.
Gielo, & magnar bianco e pupli alla franceſe,
Quattro Pezzi di ſtorione aroſto,
Canelloni, & guouos meſsidos.

Si leuara ogni coſa, & ſi dara l'acqua odorifera alle mani, & ſi leuera la prima touaglia.

Per adornar le viuande ſi terra in ordine vermicelli di roſsi d'oui, roſsi d'oui duri cochiglie ripiene.

Pan'dcra-

Pan dorato in fette, & alardoni, pan fritto a dadi,
Pasta sfogliata fritta, capparini, oliue senz'osso.
Grani di granati, fiori & erbette folignati, & anisi,
Limoni & merangoli salami grattato, & in fette tagliate in varie fogge, noui confetti per la sommata, & bugnoli per le zinne, & pere guaste.

Frutti.

Le posate con meze cachiatelle, coltelli, forcine e stechi.
Persichi intieri, & mondi in vino bianco,
Pere iacciole, ruspide, & Francese, & Papali.
Moscatello, mandole, Nochie noci monde in vino rosso,
Finochio mondo, formaggio parmisano in bocconi,
Marzolini spaccati, Prouature grosse monde,
Mozarelle, oui de buffale, lattemele, & cartoccini,
Pere guaste, persiche in zucchero, torte di tutto cedro,
Bocche di dame, frappe, Caualluci, & fantasie di moniche,
Pasticcetti di pere, crostate, torte verdi alla lombarda,
Torte bianche, Carri trionfali di pasta reale, barchette simili, & molte sorti d'animali fatti di pasta reale tutti tochi d'oro, & argento in diuerse foggie.

Si leuerà via ogni cosa, & si dara l'acqua odorifera alle mani, & si leui l'vltima touaglia con il corame, & subito si metteranno le posate col pane di spagna fatto dalle Moniche di tor di specchi, e le confettioni in baccili d'argento, sopra la tauola gnuda, quale sara tutta dorata, & argentata lauorata arabeschi,

Si mettera poi vn pasticcio houe sia dentro quella putta che salta in quella gabbia, vestita di taffetta incarnatino da mattacino, e come il trinciante taglia escopre il pasticcio, eschi fuori, e vadi per tutta la tauola facendo salti mortali, e poi tutti a vn medemo tempo, leuaranno i tauolini, e restara scoperto il giardino, con quattro fontane, e, tre peschiere, piene di pesce viuo, di piu sorte, con granci, e gamberi viui, & anadrelle piccolini che notino, accio che le Dame con i reticelli posino pescare & pigliare di quello che sara nelle peschiere.

Gli arboscelli nani pieni di frutti e d'vccellini che saranno piantati nel giardino, vi sarãno attaccati delli conigli, leprotti, porcelletti d'India, ricci, spinosi, viui con sonagliero d'argento al collo, e coralli finti alle gãbe,

Vi saranno poi sino a ducento impolle da siroppi piene di aqua frescha, e sotterrate al par della terra, e dentro vi si mettino di diuersi fiori con forme la stagione cioe, rose damaschine, garofoli, gesmini di catalognia, e simili, altri rametti di mortella fioriti,

Questo si fa accio che le Dame cogliendoli, li trouino freschi e netti, che se stessero nella terra sariano passi e, sporchi, Auertendo che le spalliere dentro e di fuori del giardino sieno ben fatte, e piene di limoni, Cedri, e naranci, accompagnati di fiori, e cerase marine,

Et qui-

E quiui si lascia gittar le fonte, e se gli muti spesso registro accio faccino diuersi effetti l'aque, Come a dire bollori, Vele, Zampigli, & altre fantasie del pratico fontanieri, quale stara auertito non gli manchi aqua, e percio farà prouisione disopra de botti piene d'acqua e barili, e facchini che continuamente tenghino pieno il vaso principale dal piombo, auertendo parimente a far il ritorno della fonte, accio non bagnasse per pensiero il luogo, si per posserui ballare, Como anco per non bagnar le veste alle Dame, quale si lasciaranno a suo bell'agio solazzare, tanto quanto al loro piacere.

Auertimenti allo Scalcho.

AVertendo lo scalcho che mentre arriuano le Dame conuitate, che dui gentilhuomini vecchi di portata gl'habbiano andare incontro, sino al Cocchio, che all'ariuo di esse suonino trombetti fino che sieno intrate in sala, oue vi saranno due matrone à riceuerle, & condurle in camera della sposa. Et cosi faranno à tutte le volte che ariueranno di mano in mano. Parimente suonino quando si darà l'acqua alle mani per intrar à tauola; & poi ogni volta che lo scalcho vscirà di cucina con le viuande sino che sarà comparso alla tauola, & il simile faranno quando li porterà li frutti & le confettioni dalla credenza. Ma che li trombetti stiano lontano dalla sala doue si magnerà, accio il suono delle trombe non occupi li raggionamenti delli Signori, ne l'armonia della suauissima Musicha che si vdirà mentre si magna, laquale sarà ripartita in due cori, con organi, Cimbali, Lauti, flauti, Cornetti, Tromboni, Arpe, Violini, & altri musici instrumenti, con quelle Eccellentissime Voci, che vi si richiedano.

Lo Scalcho poi ha da essere ambabile, cortese & piaceuole con ognuno & in specie con quelli che continuamente ha da trattare, accio lo amino, & riuerischino, & non fare come molti fanno, che hor chiamano questo, & hor gridano à quello, & fan si fatto strepito, che si pensano che per fare il terribile di esser più stimati, & obediti, ma si gabbano, & fanno il lor peggio. Deue lo scalcho vestir politamente, & ornatamente di negro, da homo riposato & graue, cōforme l'honorato offitio richiede. Deue poi hauer gran cura alla vita del suo signore, & essergli fedele, anzi l'istessa fede. Deue poi il suo signore ricognoscerlo & amarlo, & prouederlo d'honesta intrata, accio sia reciproco l'amore, si come hoggi il mio Illustrissimo Signor Cardinal Mont'alto procede non solo con lo scalcho, ma con tutti li suoi seruitori; Ma chi volesse vedere vno esemplare delli auertimenti dello Scalcho, basta hoggidi vedere il Signor Caualier Bracciolini al presente scalcho dell'Illustrissimo mio Signore gia detto, il quale in tutte le sue attioni è tanto compito, che temendo io raccontandole nō le degradare, me ne passarò con silentio; Li gentil'homini di casa non si deueno sdegnare di esser solleciti d'andare alla Cucina à portar le viuande del loro signore, anzi far à gara l'vn l'altro per seruitio & honore del padrone poiche è vn de maggior seruitii che se gli possa fare, & oltre ch'il seruitore fa il debito suo, son però quei tali sempre ben visti con buono occhio dal loro signore.

Deueno

Deueno poi,poste che siano le viuande in tauola, guardarsi, senz'ordine dello Scalcho, di non por mai le mani in tauola ne à leuar ne porre piatto inanzi al Signore, poiche perciò vi è lo Scalcho Coppiero,& Trinciante, che sono li tre principali officij della bocca,che à loro spetta il leuare & porre i piatti, & alzar il lume auanti al padrone, & non ad altri, se bene alle volte certi gentil'huomini giouinetti che non hanno mai seruito ne visto seruir principi, si mettono addosso al principe vicino al Coppiero, che vorriano in quel punto fare il Coppiero,il Scalco,& il trinciante a effetto di esser visto dal Signore che serue di qualche cosa,ne si accorge che muoue à risa li cortegiani pratichi: però ogn'vno faccia l'offitio suo ne voglia far l'altrui mestiero,poiche non gli conuiene, ne aspetti che il Padrone gli dichi vna volta, lasciate fare a chi ha da fare,cō cera brusca, si come io più volte l'ho vdito, & visto arossire quel tale, & correggesse bene.

Del Maiordomo.

IL Maiordomo è la secōda persona doppò il suo Principe, & perciò deue esser persona di qualità,& di molta authorità,& sopra tutto amabile, & così sarà amato, riuerito, & obedito da tutti,quasi al pari del Signore, poi che il nome istesso lo dimostra che si nomina il maggior della Casa. A questo da il Principe non solo rimette il carico della Casa, ma tutte le sue entrate tanto le temporali, quanto le spirituali, Affitta,loca,Compra, Vende, & fa ogni sorte d'instrumenti in persona del suo Principe, & in somma in lui cola tutto il denaro del suo Signore,& ne dispone secondo la voluntà di esso; & à questo effetto vi è poi il Computista per tenere il rincontro de tutti i conti. Vi è poi il mastro di Casa per fare le prouisioni a suoi tempi, & gli appalti con l'interuēto pero del Maiordomo,il qual tiene questo mastro di casa per alleuiamento suo, & per riuedere più minutamente le cose di casa, & di fuori per posser riferire à pieno ogni cosa al maiordomo.

Ne mi voglio stender più oltre in parlar sopra questi officiali di casa, perche l'intento mio non era di parlare se non dello scalcho, ilquale ha d'harue authorità in dispensa, In Cantina,in Cucina, per far pigliar tutto quello sia necessario, per seruitio di condire le viuande del suo Signore, & perciò lui hauerebbe da sotto scriuere la poliza del dispensiero prima che vada alle mani del maiordomo ò del mastro di casa, accio si veda,che quello che è ito in Cucina è stato per suo ordine, parimente lo Scalcho ha da commandare allo spenditore,Cuoco,& credenzero,Canouaro,& dispensiero; & tutti l'hanno da obedire per seruitio del Principe,che così facendo sarà sicuro che nelli banchetti straordinarii non ci nascerà mai confusione,ne vergogna della Casa, ma honore & riputatione grande, & se alcuna cosa vi manchasse, sarà vergogna & mancamento dello Scalcho, & non d'altra persona.

Sogliono alle volte i principi seruirsi per Scalcho Principale da vn gentil'huomo ò Caualier lor fauorito seruitore, quantunque non sia esperto

ne pra-

ne praticho in tale offitio, ma per gratificarlo, & per la confidentia che mostra in lui, lo fauorisce di farlo suo scalcho; ma ha d'hauer bella presentia, giouiale, Cortese, & Riccho. Ha d'hauer poi vn sotto scalcho pratichissimo che sia di buona schola, più presto attempato, che giouane accio sia di buona esperientia, & persona di recapito in ogni occorenza, & occasione che possa nascere, & quando in casa vi sia vno offitiale simile, si può dar l'offitio dello scalcho à qual si voglia Cortegiano, etiam che sia nuouo in corte, poiche non ha da seruire se non per prospetiua.

Et questo basterà d'hauer succintamente detto del Maiordomo, Mastro di casa, Computista, Scalcho, & sottoschalco.

Forma, & Garbo delli Coltelli, & forcine moderni da Trinciare.

SE bene nel primo libro vi furono impressi i coltelli, & forcine che all'hora si adoprauano à trinciare col manico di ferro, hora per commune oppinione de tutti li Trincianti di Roma si vsano questi col manico d'osso negro ottangolato, & corto, ouero li manichi di Auolio, ouero de denti di Cauallo, tinti rosso, & bianco, se ben di questi non se ne sonno sin'hora visti à nessun Trinciãte saluo che la mia Cortelliera, che hora me ne seruo, della quale io ne fui inuentore, & certo che gli è cosa bellissima da vedere, & degna di esser posta in tauola d'ogni gran principe. Le lame poi hanno da essere di finissimo acciaio sottili, & dalla banda del taglio dritti, ma dalla costa, che siano volti alquanto. Et la tempera sia più tosto dolce che dura; perche piglia più presto il filo, & taglia assai meglio e non si sgranano, como quando son duri.

Le forcine vogliono essere di ferro, & di tẽpra dolcissima, accio si possino strignere, & allargare secõdo farà dibisogno; & anco si fà accio percotendola col coltello, non si sgrani, ma vole hauere vn dito d'acciaio nella punta nell'imbroccare vn pollo, ò qual si voglia altra cosa, perche volendola poi cauar fuori malamẽte si potrebbe rihauere, per essersi quella fatta à modo di Vncino, si che essendo d'Acciaio più tosto si sgranarà la punta che piegarsi, & questo modo di forcine io vso, poiche per esperientia trouo, che rendono vtile, & honore al Trinciante, & mandar fuori della tauola vn pollo d'India con la forcina dentro per non hauerla possuta rihauere per essersi fatta à modo d'Vncino. Et questo ti basterà in quanto alli Coltelli, & alle forcine, & perche nel primo libro nel Capitolo VII. si è detto à bastanza il modo di dare il filo alli coltelli, & di tenergli netti, non mi stenderò sopra di ciò più oltre.

IL FINE.

IL MASTRO DI CASA.

RAGIONAMENTO
DEL CAVALIER REALE,
FVSORITTO DA NARNI:
TRINCIANTE.

DELL'ILLVSTRISS. ET REVEREND.MO
SIGNOR CARDINAL MONT'ALTO:

CON IL SIGNOR CESARE PANDINI
Mastro di casa dell'Illustrissimo, & Reuerendissimo
Signor Cardinal Farnese:

Con Priuilegio, e Licenza de' Superiori.

IN ROMA.
Ad Istanza di Giulio Burchioni.

Nella Stampa del Gabbia.
M. D. XCIII.

AL MOLTO ILLVSTRE, ET REVEREND.^MO SIGNORE ET PATRON MIO COLENDISS.^MO

MONSIGNOR GIVSTINIANO Orsino Maiordomo dell'Illustrißimo & Reuerendiß. Signor Cardinal Montalto.

NON sà che cosa sia il maneggio & gouerno d'vna casa, ne meno che cosa sia quella virtù con la quale la mente humana và ogni suo pensiero indrizzando à certa, & sicura norma di non far se non opere buone; chi non sà con quanta ragione discorso, & prouidenza V. S. disponga & gouerni l'Illustrißima Casa del Signor Cardinal Montalto nostro commun Signor, & mio singolar benefattore: & io che in casa viuo Seruitore sotto l'obedienza di V. S. ammiro con gli altri la quiete & sodisfattione di tanta gran famiglia sotto la liberale & discreta cura di lei, la quale occupata in tanta varietà, & grauità de negotij, che in quella la tengon del continuo eßercitata mostra efficacißimi segni della sua molta prudenza. Mà qui non è tempo di distendersi nelle lodi di V. S. & dimostrare, che col natural valore hà così accompagnata la carità, & la pietà, che hormai in questa Corte è ella fatta essempio di singolar bontà. Et però mi

basterà per hora dirle, che douendo io mettere in luce questo mio breue, & rozo ragiomento m'è paruto necessario dedicarlo alla protettione di V.S. acciò che illustrato dal raggio & splendore della Virtù sua possa più facilmente resistere alla mala natura di quei notturni augelli, che nelle tenebre della lor malignità non sanno se non mandar fuora voci & stridi de maledicenza & di detrattione. Accettilo dunque V.S. con quel cortese affetto con che m'hà sempre fauorito, che per fine le bacio le mani, & le prego dal Signore Dio compita felicità.

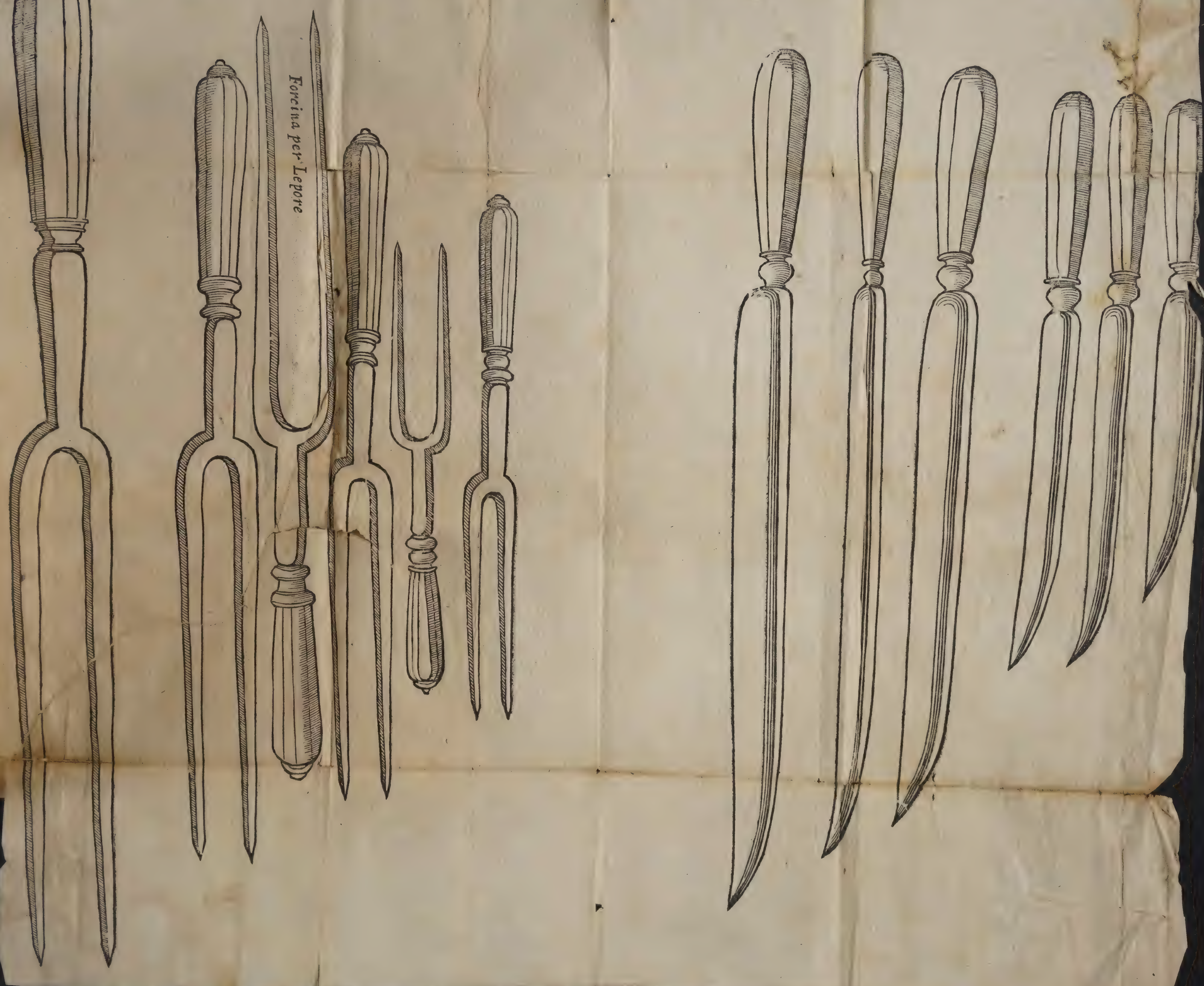
Di V.S. molto Illustre.

Affetionatissimo Seruitore,

Reale Fusoritto.

IL CAVALIER REALE
ALLI LETTORI.

NON può esser di meno, che da qualche persona io non sia accusato di presuntione, allegando ch'io voglia ragionare d'vn carico, che non habbia esercitato, & quando fusse che si per poco tempo, & che se bene hò scritto dello Scalco, & del Trinciãte ci haueuo qualche poco piu ragione per hauer tanti anni seruito diuersi Principi per l'vno, & per l'altro Offitio. Questa ragione è di qualche consideratione, perche pare impossibile, che vn soldato priuato possa saper l'ordine, che vn Mastro di Campo, ò Generale deue dare à i Capitani d'vn Esercito, & come gouernarlo non essendo mai peruenuto à quella dignità. Questa ragione saria buona, quando non si fusse veduto per esperienza che da vn soldato vecchio viuuto continuamẽte in campo esperimentato in molte Guerre non fusse stato ben gouernato, e comandato vn Esercito, come per l'Historie si vede; & ciò per esser stato sotto disciplina de valorosi Capitani, & Generali, dalli quali con l'esperienza di molti anni hauerà imparato à commandare, & reggere vn essercito, del quale fondamento ne potrà ragionare ancora il Soldato, ouero Cortegiano per dir meglio, son io vecchio per esser stato trenta anni in Corte, & sempre nell'offitio di Scalco, e Trinciante, & disciplinato da buoni e valenti Goueruatori, che per la cognitione del bene, & del male hò preso ardire, come quel Soldato, con questo Dialogo ragionare di quello che hò imparato con la lunga seruitù, & esperienza nella Corte di Spagna, & di Roma. Dal quale pigliatene quel che vi parerà sia buono, & se vi fusse cosa non vi agradasse, o che fusse stato breue per qualche rispetto habbiate per escuso, & viuete felici.


Forcina per Lepore

RAGIONAMENTO DEL CAVALIER REALE, FVSORITTO DA NARNI: TRINCIANTE.

DELL'ILLVSTRISS. ET REVEREND.MO SIGNOR CARDINAL MONT'ALTO:

CON IL SIGNOR CESARE PANDINI Mastro di casa dell' Illustrissimo, & Reuerendissimo Signor Cardinal Farnese.

ADESSO mi pare che V. S. sia disoccupata per l'assenza del Patrone Illustrissimo à mio bell'agio potrò stare à ragionar con V.S. Signor Cesare mio Signore acciò mi dia qualche ricordo, ò auuertimento, ò per meglio dire, ammaestramento nell'offitio di Mastro di Casa, sarò contentissimo, sperando che non sia per mancarmi di quello che tante, e tante volte ne l'hò pregata, & lei datamene per sua cortesia, buona intentione.

C. Signor Reale mio la mi sforza adesso à dirgli quello che mai gli hò voluto dire.

R. Anzi ne la prego, e supplico.

C. Per parlarle alla libera quello che non l'hò voluto dire per il passato è questo: Che io non posso ne voglio pormi à questa impresa perche, nõ essendo buono à darli ricordi, & auuertimenti nell'offitio del Mastro di Casa nõ voglio mettermi in vn impaccio, che non ne sappia riuscire.

R. Non accade Signor mio, che voglia persuadermi che di questo offitio non ne sappia dar conto perche è conosciuta per tutto, & in particolare nella Corte di Roma, & si sà come si sono sodisfatti li Principi seruitisi di lei, & come l'hanno amata, ma questo lo dice per modestia V. S. con me.

C. Se li Principi miei Signori mi hanno amato è stato per la loro nobilissima, & cortesissima natura non già per alcun merito mio, & se le cose di casa trattate da me hanno fatta buona riuscita, è stata la mia buona Fortuna.

R. Anzi la destrezza, & valor suo.

C. Questo è per cortesia sua, & per l'amor che mi porta, che è tanto, che la fa trasparere.

R. Se dunque V.S. conosce l'amor mio essere grãde verso lei, per quello la scongiuro à ragionarmi di questo honoratissimo offitio, e darmi

quelli ricordi, & auuertimenti che lei sà (e siano si tenuti presso di lei nel concetto che ella vuole) che appresso di me saranno (come da tutti son) tenuti per li migliori che possino vscire da qual si voglia huomo che esserciti questo Offitio.

C. Già che vuol ch'io dichi quanto ne sento di questa professione, gli dirò quello ch'io soglio vsare in alcune cose, forse non conforme all'vso de gl'altri, & gli dirò come s'vsano molte cose in molte Corti.

R. Questo è quanto io desidero, & se la interromperò qualche volta mi perdonerà, perche lo farò per intenderla bene, e meglio.

C. L'offitio del Mastro di Casa, con dui altri offitij è vno annesso con l'altro in tal maniera, che l'vno non può star senza l'altro che sono questi: Maggiordomo, Mastro di casa, & Computista.

R. Il Maggiordomo, ò il Computista ciascuno di loro potria essercitare l'offitio del Mastro di casa?

C. Ogn'vno di essi lo potria essercitare, ma perderia il nome di Maggiordomo, o di Computista, & si ritenerà il nome solo di Mastro di casa.

R. Se dunque ciascuno di questi tre, sotto il nome di Mastro di casa potrà essercitare questi tre offitij, dicami di gratia che carico deue hauere il Maggiordomo. Quando nella Corte medesima vi sia il Mastro di casa, e Computista come desidero sapere di questo altro offitio.

C. Il Maggiordomo è la seconda persona, essendo il primo il Principe suo, & per ciò deue esser persona di qualità, di molta auttorità, non douendo vsar bassezza alcuna, ne indegnità al suo grado, acciò se li porti grã rispetto, & honore come si conuiene da tutta la casa, quasi al pari del suo Signore rappresentando la persona sua, Il nome istesso lo dimostra, che si nomina il Maggior della Casa. A questo il Principe non solo rimette il carico della Casa, ma tutte le sue intrate ancora sienosi di che qualità si vogliano si de temporali come de spirituali.

R. Come s'intendono questi temporali, e spirituali?

C. Li Spirituali come di ogni sorte de beni di Chiesa, e di Pensioni, benefitij semplici, & priuati. Li temporali di Castelli Giurisdittioni, Possessioni, Case, Vigne, denari à frutto, e stabili d'ogni sorte. Questa persona è quella che gouerna il tutto, lui affitta, loca, compra, & in persona del suo Principe fa ogni sorte d'Instrumenti: à questo fanno capo tutti li sudditi, Vassalli, Fattori, & Offitiali. In quest'huomo in somma cola tutto il danaro del suo Signore, esso ne tien conto, e ne dispone secondo la volontà del suo Principe.

R. Dunque questo Maggiordomo potria, se non volesse esser fidele, rubbare assai?

C. Potria rubbar poco, perche quando à qualche tempo il Principe volesse riuedere i conti, haueria il rincontro del Computista che li scopreria la fraude.

R. Dunque anco questo offitio è sottoposto alli conti, & quando douesse renderli, chi li riuederebbe?

C. Il Signore elegge vn confidente per lui, & egli da se stesso ò vero con alcun'al-

alcun'altro mostra la sua ragione,& à questa maniera senza strepito fanno li conti loro.

R. Come dispone le cose di casa?

C. Terrà vno sotto di se ò con il nome di Mastro di casa ouero sotto mastro di casa secondo la corte che sarà grossa, quale hauerà la cura della casa di far le prouisioni, commandare, tener conti, riueder minutamente ogni cosa & di far quanto sarà bisogno come io poi gli dirò à suo luogo. Questo douerà riferire al Maggiordomo li prezzi delli appalti, e di ogn'altra prouisione,che si douesse fare per la Casa,e senza sua commissione non concluderà prezzo, ne farà pagamento alcuno.

R. Potria questo Maggiordomo per l'auttorità che si ritroua alienar beni del suo Principe?

C. Non se gli ne dà tanta che lo possa fare,perche saria compagno del suo Signore, e non seruitore. Queste simil cose si fanno con procura spetialmente fatta per questo effetto.

R. Questo mi piace bene, perche gl'huomini non si conoscano se non si mangia molto sale insieme.

C. Questo è quanto succintamente le posso dire del carico del Maggiordomo: Et perche V. S. desidera saper che carico è quello del Computista, quale significa vno, che faccia, e reduca li conti. Anco il nome di questo è cauato dallo effetto dell'offitio. Questo riuede tutti li conti così delle entrate, come delle vscite d'ogni sorte, & ne tien conto particolare in vn suo libro. Però diceuo che il Maggiordomo non potria vsar fraude d'importanza, che non fusse scoperto.

R. E questo Computista potria far fraude lui?

C. Non maneggia denaro alcuno,ma tutto passa per le sue mani solo con la scrittura riuede,& riduce,& riforma tutti li conti delli creditori & quelli manda al Maggiordomo, quale li sottoscriue con vn fiat mandatum.

R. Chi hà carico di fare ll mandato?

C. Questo Computista, qual mandato si manda al Maggiordomo ouero al Mastro di casa acciò lo faccia sottoscriuere dal suo Signore, che rimandatolo in mano al Computista egli lo registra al libro de mandati de verbo ad verbum,e ne tien conto. Questo riuede ancora tutti li conti delli prouisionati,& difalca,se vanno debitori,& à suo tempo se li fanno li mandati. Tutti lì pagamenti passano per la punta della sua penna: come anco tien conto del danaro che entra,& di quello che si ritroua in banco con quale tiene rincontro e cedola di mano del banco; riuede,& rincontra ancora li conti dello Spenditore,Dispensiero,&Canouaro,& vedrà se la robba dispensata secondo l'ordine dato. Salda le partite & le manderà debitore quando tali le ritrouasse.

R. Mi pare che questo offitio dia molto alleuiamento al Mastro di Casa.

C. Doue non sarà Computista è necessario che lo faccia egli come gli dirò à suo tempo.

R. Che sorte di prouisione hà quello che essercitarà questo offitio?

C. A questo non vi è limitatione, ma si fà secondo le Corti doue sarà più e

manco da fare,& secondo il valor loro con cinque ò sei scudi il mese e parte da Gentilhuomo con seruitore e caualo.

R. Che parte sarà quella da Gentilhuomo?

C. Questo gli lo dirò quando ragionerò dell'offitio del Mastro di Casa, del modo di gouernar la famiglia, che per darci principio dirò che qualità deue hauere il Mastro di Casa che quello vorrà essercitar questo offitio è necessario che esamini la coscienza sua se vuole essere huomo da bene ò nò: perche questa è la principale, & habbia tutte le qualità spettanti à questo offitio, & non habbia questa non può esser buon Mastro di Casa.

R. Credo che in tutti li offitij sia necessario essere huomo da bene.

C. La dice bene che in tutti li carichi è necessario, ma in questo più de gli altri, perche si mette come l'oro nella fornace, che bisogna che resti saldo, per conoscere la fideltà, come si fà di quello per conoscere la finezza.

R. In qual fornace si mette egli, acciò si possa vedere la sua fede?

C. In vna fornace de la robba del suo Signore che il vedersi commodo di vsar fraude nel poner partite, in stancheggiare i creditori per qualche interesse è l'essere attorniato de denari, e restare incontaminato hauerà fatto esperienza della sua fedeltà con la resistenza à queste tentationi.

R. Di questo esser fidele non accade ragionarne perche è così necessario come l'aere à chi vuol viuere. Dicame le altre qualità?

C. Deue essere amabile, che questa parte non solo sta bene in quest'huomo di questa professione, ma in ogni minima persona, perche con l'essere amabile, oltre ch'egli sarà amato saranno eseguiti con più ageuolezza li ordini dati da lui, perche quello che hauerà questa parte farà tutte le sue operationi con amoreuolezza, ordinaria, comandarà, & riprenderà con amore; & di qui nascerà che li ordini saranno esegui ti con prestezza, li seruitij saranno fatti volontieri, & ne sarà ringratiato delle amoreuoli riprensioni.

R. Questa è vna bella parte & molto necessaria come dice V. S. ogni persona ne doueria esser dotata.

C. Oltre di queste due bone parti saria bene se non tanto necessario, che hauesse bella presentia, acciò che mandato dal suo Principe à negotiare con altri Signori si veda vn'huomo di bello aspetto, perche sarà molto più rispettato prima facie vna person a di bella presentia che vn'altra che non habbia questa parte.

R. Credo che vi siano di quelli, che se bene non hanno così bello aspetto in questo offitio sariano eccellenti.

C. E verissimo, però li dico che saria bene ma non necessario: Oltre di questo doueria esser commodo, cioè hauer del suo.

R. In ogni offitio è bene che habbia da spendere perche può facilmente fare honore al suo Signore, & anco saria molto più rispettato, perche hoggidì à quello che hauerà più denari è portato più rispetto.

C. Oltra di questo potria quando bisognasse spender del suo in seruitio del suo Signore come in euento che bisognasse dar danari allo Spenditore, saldar qualche Creditore, ouero altra causa, che occoresse, & che non hauesse possuto hauere il mandato per qualche rispetto.

R. Que-

R. Questa qualità mi pare ancora non tanto necessaria, perche se si trouarà vno che hauerà tutte le altre qualità, & non hauesse questa commodità di spendere per il suo Padrone che per ciò non credo per mãcargli questa se li possa leuar tutte le altre virtù, & che non fusse bono per esercitar questo Offitio.

C. Quando non fusse commodo saria tanto peggio per lui, ne saria di danno solo che di se stesso. In questo euento il suo Principe gli doueria dar prouisione, acciò potesse comparire honoratamente secondo il grado suo, ilche li saria di gran laude.

R. Quanta prouisione se daria à vn Mastro di casa acciò honoratamente potesse comparire?

C. In questo si farà come del Computista li hò detto secondo il Principe, e la qualità della persona ma mediocremente saria per il meno scudi cento l'Anno, e parte per lui seruitore e cauallo.

R. Mi par poco cento scudi l'anno in vno che non habbia del suo, perche hoggidì il vestire è molto caro.

C. Bisogna andar destreggiando e far la spesa secõdo l'entrate, che se non potrà andar vestito di seta, vadia di ciambellotto. ancora saria bene che vestisse alla longa.

R. Come dire che fusse prete?

C. Non importa che fusse sacerdote ma che solo fosse in habito lungo, perche questo habito hà più del graue che vestire alla corta.

R. Mi par di vedere che quasi dui terzi di quelli che essercitano questo Offitio di Mastro di casa in questa Corte di Roma in persona di qualità siano togati.

C. E vero e molti ne son Preti, che all'occasione seruono per dir Messa, & esser Cappellani, ma questo non in Principi, ma in alcuni Prelati che vogliano viuere con poca famiglia per non dir miserabile.

R. Credo che malamente possa essercitare questi dui Offitij, per l'vno è tutto per il culto diuino, & l'altro inuolto nel mondo, che alle volte non potria dir Messa come si conuiene con l'animo quieto hauendo trattato e douer trattare con rancori quando con vno, e quando con l'altro della famiglia, nella quale sempre si ritroua qualche sinistro ceruello.

C. Se io fussi Principe non vorrei mai obligar alla Messa vn Mastro di casa per molti rispetti &c. e queste sono le qualità del Mastro di casa.

R. Hauerei caro sapere se hà da esser Vecchio ò giouine.

C. Questo non importa purche non sia giouane sbarbato, ne vecchio decrepito, molto giouane perche saria di poca autorità, e manco esperienza, e troppo vecchio non potria resistere alla fatiga si dello scriuere, come nell'andar per casa e doue sia necessario.

R. Di qual' età saria più conueniente.

C. Vecchio perche sarà molto più rispettato, ò di più auttorità quale è necessaria in vn Mastro di casa. L'età di questo doueria essere dalli trenta sino alli sessanta anni, perche tra questo tempo può sopportare tutte le fatighe che li possano occorrere in questo Offitio.

Adesso che le hò detto che deue hauere le dirò come il Mastro di casa deue trattare con la famiglia, & questo da lei istessa lo può considerare perche hauendole detto che deue essere amabile sussequentemente deue trattar con tutti amoreuolmente.

R. Mi ricordo mi ha detto che se egli ordinerà, comandera, & riprenderà con amore, sarà seruito con prestezza, amato, e ringratiato.

C. Non bisogna che faccia tanto il domestico con certe persone, che venghi abusata la sua amoreuolezza & perda della sua reputatione & auttorità.

R. Credo che vi sono tali seruitori, che come gli viene vsata vna bona parola dal Mastro di casa gli par di essere suo fratello carnale.

C. Questo procedere regnerà in alcuni seruitori bassi, ma da vn Gentilhuomo e ben nato sarà sempre honorato, e rispettato come maggiore con tutto che fusse molto domestico suo. Con questi Gentilhuomini procederà con molta amoreuolezza e cortesia, tenendo sempre la grauità che ricerca il suo offitio. Tra questi sarà lo Scalco, Coppiero, Trinciante, & altri Gentilhuomini, quali come quelli che gouernano la persona del Principe deuono essere in qualche parte rispettati, & remunerati. Deue tra gl'altri esser molto vnito con lo Scalco, & massime in occasione de Banchetti, perche mirando questo all'honor del padrone, non deue il Mastro di casa contradirgli di qualche poca di spesa di più che si potesse fare in tale occasione.

R. Non vi sono anco nelle Corti Secretarij, Auditori, & altri Gentilhuomini di portata?

C. Si, ma con questi non hà da far cosa alcuna, saluo che con farli dare il suo douere della parte, ne lasciarli far torto dalli Canouari, e Dispensieri, & deue talmente trattare con questi tali, che mostri più tosto egualità, che superiorità, perche appresso del Principe possono assai, e volendo potriano farli molto danno.

R. Quando fusse homo da bene come ha detto che bisogna di essere, che male gli potriano fare?

C. Sempre si può far cattiuo offitio, & si fa alle volte con il tacere: Non saria cattiuo offitio questo, che ragionando il Padrone bene del Mastro di casa, & questi tacessero, non saria meglio offitio che loro applaudassero con efficacia al detto del Principe. Possono assai, & però bisogna esser loro amico, & non guardare in questi in qualche poco di straordinario qualche volta.

R. Con li altri seruitori, cioè Staffieri, Cuoco, Credenzieri, Dispensiero, Canouaro, & altri simili, e più bassi come si douerà trattar con essi?

C. Amoreuolmente tenendo sempre il suo grado & auttorità, ne mai bisogna villaneggiarli ne vsarli parole per le quali sieno astretti rispondere con poco rispetto.

R. Dunque se vi sarà qualch'vno scandaloso non si dourà correggere con asprezza?

C. Per due ò tre volte si ammonisce con amore, & se perseuererà, con mi-

naccie

naccie di mandarlo via, se non si vorrà poi correggere con licenza del Signor suo mandarlo fuor di casa.

R. Hò visto anco castigarli con dar loro contumacia.

C. Le occasioni che daranno questi seruitori di farli le admonitioni, e reprensioni che hò detto, la contumacia non è à proposito.

R. Che sorte d'occasioni sono?

C. Se questi tali fussero bestemiatori insopportabili, & giocatori con gl'altri, menar donne di cattiua vita, ò ragazzi per le loro camere con scandalo della casa, pratticar con persone che habbino cattiua fama, e vitij simili, à questi non accade dar contumacia, ma solo ammonirlo, riprenderlo, minacciarlo, & alla fine mandarlo fuora di casa.

R. Per qual causa si daranno adunque le contumacie?

C. Si daranno alli staffieri per non essere assidui alla lor guardia, alli famegli di stalla per non fare à tempo i loro seruitij, & à certe altre persone per qualche inobedienza à loro superiori, che questa contumacia non si conuiene darla ad altri.

R. Come è in vso da darsi?

C. In questo tempo che siamo si vsa in qualche Corte, ma poche, & à mio giuditio questi che la danno non l'intendono.

R. Perche?

C. Perche è causa di molti inconuenienti, che oltre il dir male del Mastro di casa, si straparla molto più del Padrone, & si dà mal credito alla casa: & se bene il Principe non sentisse vtile di queste parti auanzate, vien detto, che sia di suo ordine per la miseria, & per volere auanzare.

R. Crede Vostra Signoria che vi sia alcuno che la dia per auanzare al Padrone?

C. Io credo di nò, che saria vn vituperio suo, & del suo Signore, non solo per darla senza ragione, come ancora per voler tener conto di questo auanzo, & farne capitale; oltre di questo vituperio sforza il seruitore à rubbare, perche non hauendo da magnare il seruitore, si ingegna di cauarlo di qual che maniera, si vende il fieno, la biada, vino, pane, & ciascuno nell'offitio che si troua, mena le mani più che può per viuere, & pare à loro di farlo con buona coscienza perche robbano per magnare.

R. Mi par che dicano la verità, perche à vn seruitore se li deue dar da magnare, e quando non faccia per il padrone mandisi via.

C. Questo si deue fare, perche come se ne mandasse via vno, gli altri pigliariano essempio.

R. Dunque bisognaria quando vn Palafreniero manca vna volta alla sua guardia, licentiarlo?

C. Signor nò, ne per vna, ne per due, ne per tre, ma ammonirli, riprenderli, & minacciarli di licentiarlo, & quando perseuerasse nel mancar del suo seruitio mandarlo via, facendone sempre prima consapeuole il suo Signore, facendoli li lor conti, e darli la sua prouisione.

R. Alli offitiali, come Dispensiero, Canauaro, Spenditore, e simili nón saria bene che si ritenesse tanto della sua prouisione?

C. Di questo è necessario che lor paghino come gli dirò quando ragionerò di questo offitio.

R. Poco avanti la mi hà detto del gioco sia vitio da non tolerare, pure hò veduto quasi in ogni Corte giocare à Tauoliero e Scacchi.

C. Queste due sorti di giochi ci si deuono ponere in Corte doue nō fussero, & è bene che nell'anticamera sopra la tauola vi sia vn tauoliero con le sue tauole, e dadi, e con vno scacchiero con li suoi pezzi, perche quello è vn trattenimento delli Cortegiani, così di quelli di casa, come delli forastieri che corteggiano il loro Principe, che con questa occasione di passatempo quelli di casa stando vicino alla persona del lor Signore, & li forastieri sono pronti all'vscir del lor Padrone di accompagnarlo e corteggiarlo.

R. Questi dui giuochi son necessarij e ci si potria perdere all'ingrosso chi hauesse il gioco nell'ossa.

C. Quando si conoscesse che fusse di danno, & che si giocasse di molti danari è bene prohibirlo perche non si haueria lo intento principale che è del trattenimento e dell'esser pronto al seruitio del Padrone, perche questi tali che giocassero per auaritia non si curariano di seruire il Principe, ma solo attenderiano al gioco, e vorriano finire la lor partita cominciata se bene il Padrone l'addimandasse.

R. Hò veduto in alcune altre Corti, pallamagli da tauola, ò trucchi, come vogliam dire, che ne dice V. S.?

C. Questo è gioco sopportabile, e da fare essercitio, questo è ben tenerlo più lontano dalla Camera del Principe.

R. A qual gioco dunque non si conuien giocare?

C. A qual gioco si voglia di carte, e di tre dadi, questi giochi sono li vitiosi, li quali in modo alcuno non si deue permettere ne in casa, ne in loco publico, ne priuato, perche oltre il perdere il danaro, e desiderar danno al prossimo, si dannifica quel ch'importa più nell'Anima, con le bestemie, spergiuri, & molte volte voti non osseruati. Questi sono quelli giochi per li quali hò detto che si deuono licentiare seruitori quando non vogliano remouersene.

R. Non saria bene che il Mastro di casa non accettasse in casa alcuno di questi seruitori che per li vitij, che ella mi hà detto si douessero poi mandar via?

C. Saria benissimo quando di ciò ne fusse informato, ma se gli sarà dato vn seruitore per homo da bene, di bona vita, e senza vitio alcuno, come molti fariano, & per far piacere all'amico, ò per leuarselo da torno, e che il Mastro di casa poi ne restasse ingannato, che colpa saria la sua, ò come saria se scoperto poi per tale non ci prouedesse.

R. È necessario che habbia molta auttorità.

C. Senza questa non si potria far cosa alcuna, & con questa è necessario che il padrone lo mantenga.

R. Come gli l'hà data vna volta, non basta?

C. Dico, che bisogna mantenergliela col non prestare orecchie al seruitore contro il Mastro di casa anzi leuarselo dinanzi col responderli al contra-

rio di

rio di quello che egli haueria desiderato, che à questo modo sarà temuto da tutti già che conosceranno essere stimato dal Padrone. Oltre di questo douendo fargli qualche riprensione glie la faccia secretamente in Camera, che alcuno di casa non lo sappia ne in presenza di seruitore alcuno. Deue prerumpere in parole seco à fin che gli resti l'auttorità; che quando fusse veduto essere strapazzato dal suo Signore, tutti pigliariano ardire di rispondere di non obedire, e molte volte di minacciarli, & di qui nasce, poi che il Mastro di casa inuilito ogni cosa và alla riuersa.

R. Per dire il vero dal Padrone viene tutto il male, e tutto il bene. Conosco di quelli signori che all'hora godono quando dicono qualche villania al Mastro di casa alla presenza di tutta la Corte, quasi dicat se lo faccio in questo, che farò in voi altri.

C. Questo tale s'inganna perche oltre che le cose di casa sua non possono passar bene per la poca obedienza ch'hauerà il Mastro di casa causarà leuarsi vn cattiuo nome, ne trouarà persona che lo voglia seruire: & però questa auttorità gli deue conseruare si, acciò che il suo Mastro di casa sia temuto come ancora per essere esso Principe ben seruito, Questo è quanto mi souuien de dirli come deue trattare con la famiglia, la quale se il Principe gli desse auttorità che facesse è necessario che sappia la qualità che deuono hauere tutti li offitiali, & altri seruitori, & però gli dirò che qualità deuono essere nello scalco.

R. Quello che essercita l'offitio dello scalco non depende dal Principe per ponerli la vita sua in mano.

C. E vero, ma dico che in euento li desse questo ordine, che poi ad accettarlo ci viene la sodisfattione del suo Signore. Delle qualità di questo ne parla diffusamente Cesare Euitascandalo in vn suo trattato che hà fatto della reputatione dell'offitio dello Scalco, però non gli ne dirò molto.

R. Questo libro dello Scalco di quest'huomo l'hò visto per il mezo del Signor Gio. Battista Acciaiolo, Scalco del Signor Duca di Bracciano che lo tenne alcuni giorni.

C. Questo lo restringerò in poche parole douerà esser questo non molto giouane habbia bella presentia, sia polito & ben in ordine, non habbia vitio alcuno delli già detti di sopra.

R. E credo ancora bisogni habbia da spendere.

C. Quanto più ne hauerà meglio sarà per lui, & quanto più honoratamente comparirà, tanto più sarà di honor suo, & del suo Padrone. Dico che sia non troppo giouane perche questa è persona d'auttorità, deue commandare à diuersi offitiali, come Credenziero, Spenditore, Cuoco, che molto più è rispettato vn'huomo di qualche anno che vn giouane sbarbato per non hauer molta esperienza saprà poco commandare, bella presenza & polito acciò non si veda qualche nano portare in tauola, & che non habbia sporcitia alcuna sopra le mani.

R. Se non hauesse del suo, saria necessario che il suo Signore gli desse bona prouisione?

C. La prouisione che se potria dare à questo saria, per darla honorata, cẽto scudi l'anno che malamente si può honoratamente vestire.

R. Io credo, che ne spendo io più di cento cinquanta, & non sfoggio.

C. Se potria dare anco à questo di prouisione dieci scudi il mese che son cento venti l'anno, & molti principi sono che non gli danno cosa alcuna, che essendo l'offitio d'importanza, & di gran reputatione parendo non si conuenga darli poco, gli danno nulla, ma lo rimuneraranno all'ingrosso si come hà fatto l'Illustrissimo Signor Cardinal Montalto al suo Scalco che gli hà dato trecento scudi d'entrata senza la sua prouisione ordinaria.

R. A mio parere si doueria prouisionare tutta la fameglia secondo li gradi, & offitij loro perche li Principi ne restano più quieti, ne si trouaranno con il tempo obligati.

C. Hauendoli detto le qualità di questo, gli dirò che ordine deue dare allo Scalco, alquale essendo confidata la vita del suo Signore in mano gli ricordaria si facesse far la credenza dal Cuoco, e Credenziero di tutte le viuande per la bocca del suo Signore. Non faccia pratticare ne in cocina, ne in credenza, alcuno sia di che qualità esser si voglia per la causa sudetta, che douendo pigliare offitiali sottoposti al suo offitio, se ne informi della loro fideltà, e sufficienza.

R. Credo che tutte queste cose lo Scalco per interesse & honor suo lo riuederà minutamente spettando all'offitio suo.

C. Non è male recordarglilo, oltre di ciò li dirò che qualità deue hauere il Trinciante quantunque io habbia visto nel vostro libro del Trinciante che ne hauete detto a sufficienza, però non gli ne dirò molto. Credo che da questo à quello dello Scalco vi sia poca differenza, non altro se non che non sia vecchio, nel resto deue hauer tutte le qualità dettoli nello Scalco, e tanto più che li Scalchi in molti luochi seruono per Trincianti ancora, cioè in certe Corti mediocri, ma li Principi si seruono con li offitij doppij quasi la maggior parte, & però dico, che il Trinciante se la doueria intendere col Scalco per essere egli padrone della tauola. Il Trinciante deue aderire, & eseguire la volontà dello Scalco in trinciare più vna, che vn'altra viuanda di quelle che sono in tauola.

R. A questo Gentilhuomo quanto se li potria dare di prouisione?

C. Per il meno se gli suol dare cinque scudi il mese da Principi, che con manco, non hauendo del suo, non si potrà trattenere honoratamente. Adesso gli dirò che qualità deue hauere il Credenziero che per esser seruitio della bocca del Principe, deue esser fidelissimo in questo, e nel Cuoco il Principe può portare molto pericolo nella vita, & però credo che conuenga aprir molto ben gl'occhi in accettarli. Questo è vn'offitio da darsi à vno del quale il Mastro di casa con lo Scalco ne sia benissimo informato cosi della sufficienza, come anco della fideltà, che douendo hauere in mano le Argentarie, & altre robbe appartenenti alla tauola, bisogna che egli sia tutto fede.

R. Non

R. Non saria bene che non si accettasse, se prima non desse vna bona, & idonea sicurtà.

C. E bene, e necessario à farlo per ogni rispetto e douerà esser giouane, sano, polito, & ben in ordine acciò non venghi à schifo maneggiando le viuande del suo Signore, & che sappia leggere, e scriuere per poter dar conto dell'Argentaria e biancheria. Di questo tale se ne douerà compiacere lo Scalco si di accettarlo come di leuarlo per esser seruitio appartenente alla tauola.

R. A questo offitiale che gli se suol dare di prouisione?

C. Secondo la sufficienza e qualità della persona, e più e meno, secondo la Corte grossa. Ma ordinariamente se gli dà tre scudi il mese hà d'hauere poi il suo aiutante, e garzone al quale hà da far tener netta la stanza della credenza, ne lasciargli tener mai cose che rendino cattiuo odore, e che li piatti d'Argento siano sempre senza macchia, ma netti, e lustri: e dopo che hauerà apparecchiata la credenza in sala, auuerta di non lasciar intrar nessuna persona dentro al suo rastello, ne tampoco lasciarla mai sola per qual si voglia accidente che gli auuenghi, ne i frutti, ne altre cose per la bocca gli lasci maneggiare al garzone ne ad altri, ma di sua mano li procuri. E subito che sarà sparecchiato con diligenza conti li suoi Argenti prima che lui mangi, e che sempre il seruitio della tauola sia in ordine la sera per la mattina, & la mattina per la sera, ricordargli sempre la gelosia che deue hauere della vita del suo Signore. Oltre di questo se gli deue rincontrare lo inuentario di tutte le robbe che tiene, almeno tre volte l'anno acciò la molta tardanza non causasse molto danno, e tutto questo deue fare il buon Credentiero.

Resta hora che io gli dichi che qualità deue hauere il Dispensiero, quale è necessario che sappia leggere, scriuere, & abaco per saper tener netto il libro della Dispensa dell'intrata, e vscita, ne importa sia giouane ò vecchio, pur che sia huomo da bene, e vigilante, e assiduo in Dispensa, la quale doueria essere ariosa, asciutta, & capace per ogni sorte di robba mangiatiua tanto compra, come donata, hà da intrare in Dispensa, e auertire di non pigliar robba dallo Spenditore che non sia bona, e fresca, & riceuerla à peso, e numero, e notare al suo libro sotto il giorno corrente, e se ne deue far debitore per l'intrata, e quella robba che consegnarà alla cucina, credenza, ò al tinello se ne farà creditore al libro, all'incontro come hauerla dispensata.

R. Dopò che lo Spenditore gli hauerà consegnato tutto quello che hauerà comprato, hà da far altro con lui?

C. Li sottoscriuerà la lista delle robbe, che hauerà consegnate, la quale dourà poi esser sottoscritta anco dallo Scalco come hò detto per poterla poi portare al Maggiordomo, & di più li portarà anco la lista di tutte le cose donate, & da chi. Che tenghi sempre serrata la Dispensa, & la tenghi prouista d'ogni sorte di misure, bilancie, e pesi, ceste, con le chiaui da viaggi, casse da torcie, e simili per l'occasioni che occorrono alla giornata.

R. A che seruiranno queste misure?

C. In

C. In dare à ciascuno il suo douere, e secondo che il Mastro di casa ordinerà che si dia tanto di oglio, come di legumi per la famiglia, e biada per i caualli, e ogni mese se li vederanno li conti al Dispensiero. Et se si trouarà debitore se li potrà ritenere il salario, potrà seruire questo tale per soprastante delle biade, e delle legne.

Il Canauaro poi hà da esser prattico & intendersi de vini, & di far raspati in più modi, cioè di vua, & acqua, e di vua, e di mosto, e vin vecchio. Ha da saper leggere e scriuere, e tener conto, & che sia persona fidata, e da bene, ma non sia Tedesco, ne Francese per degni rispetti, & procuri di hauere il gusto del suo Signore per posser proueder vini à quel gusto, per conseruarli, & che in cantina non si facci bagordi ne magnamenti di offitiali, ne d'altre persone. Se gli suol dare di tara quattro per cento, perche in vero il vino cala, e se bene il Signor Cardinal Farnese gli ne concedeua sei per cento, ma quattro fino in cinque stà benissimo.

La biada per vn cauallo se hauerà vna misura che ne vadino cinque per scorzo, che vinti scorzi sono vn Rubbio, e se ne daranno tre misure per cauallo il giorno, che viene à essere vndeci rubbia l'anno per cauallo ordinario, ma quelli di maneggio ò di carozza che hanno maggior fatica se gli potrà dar quattro misure il giorno, e calcular quante rubbia ne và l'anno, e tante farne prouisione conforme la quantità de caualli, e questo hà da dispensare il fieno, e la paglia. Questo carico si suol dare à vn fameglio di stalla, e per sua priminenza se gli dà vn cauallo ò dui manco da gouernare, e saria bene sapesse vn poco scriuere per saper dar conto delle parti che darà fuora.

R. Quanta paglia e fieno darà fuora ogni notte per bestia?

C. Si darà venticinque libre di fieno per cauallo tra giorno, e notte, e cinquanta libre di paglia la settimana per far lettiera, e quando parlarò delle prouisioni dirò quanta quantità ne vuole per vno l'anno. Il Mastro di stalla hà da esser prattico in conoscere la qualità et infirmità de caualli, hà da sapere caualcare vn poco se bene non sarà cauallarizzo perfetto. Hà da esser vigilante, sollecito la mattina per tempo passeggiar per la corsia della stalla e dar l'occhio, che siano ben stregliati, e politi i caualli del suo Principe, ne partirsi fino non habbino quasi finito di magnare la biada, guardarli spesso li piedi acciò sieno ben ferrati, parimente guardare le briglie e selle acciò non vi manchi cosa alcuna, poi caualcar la mula, chinea, ò altro cauallo che soglia caualcare il Signore per assicurarlo bene acciò il Signore non lo troui ombroso, ne stalliuo, e ritrouarsi sempre alla presenza del Signore quando vuol montare à cauallo, se però non vi fusse il Cauallarizo maggiore, che tale offitio spetta à lui quando vi si ritruoua. Alli caualli di rispetto se gli hà da prouedere di due coperte vna di tela per la estate per rispetto delle mosche, e poluere, & l'altra di panno per l'inuerno acciò il freddo non gli dia fastidio. Et alli suoi fameglî di stalla potrà consegnare quattro caualli per ciascheduno garzone, e se sono Francesi ò Borgognoni faran meglio di ogni altra natione, perche è lor proprio mestiero il stregliare e gouernar caualli.

Il Coc-

Il Cocchiero che tenga ben cuſtodito, e ben ſcopetato il cocchio di riſpetto, e che ogni ſera lo copra con vna tela, acciò ſi conſerui nouo, e bello, e ſtia prouiſto della ſua ferriera con le coſe neceſſarie à cocchio e carozza, e ſia diligente, prattico, aſsiduo, e ſecreto.

I Mulattieri auuertir quando ſi pigliano non ſieno bieſtematori ne arroganti, ne vecchi, ne mal ſani, acciò poſsino reſiſtere alla fatiga, & ordinarli che ogni ſera debbano andare in camera del Maſtro di caſa à pigliar ordine di quanto hauerà fare il giorno ſequente, e ſi ſuol conſegnarli tre muli per mulattiero. Ho tralaſciato di dire del cuoco, che douea dir prima riſpetto à queſti altri offitij, che l'vno me hà tirato à dir dell'altro pure lo dirò adeſſo.

R. Che qualità deue hauere il Cuoco?

C. Douerà eſſere di età di 30. anni perche quando ſono tanto giouani non hanno ſperienza, ne ſanno fare così bene, ancorche ſi preſumano ſapere aſſaiſsimo. Ma quando poi gli viene ordinato dallo ſcalco alcune viuande eſquiſite ò ſtraordinarie non ſanno doue ſi por le mani, ne tampoco hà da eſſer vecchio perche non potrà comportar la fatica del fuoco. Si hà da auuertire che ſia ſano, polito, e ſenza rogna ò rottorio, ſia trattabile e non capriccioſo, e colerico, ma che ſia ſufficiente, e prattico, e ſia di buona ſchola ſe ſia poſsibile, acciò ſappia lauorare ben di paſta, di gelo, di bianco, di mineſtrine, potaggi, intingoli, & in ſomma di ogni coſa, e politiſsimamente, non ſolo le viuande che lui farà, ma che il ſuo garzone tenghi polita, e ſcurata la cucina, rami, ſpedi, ſtagni, & ogni coſa, e fare che ſe aſsimigli alle cucine di Venetia, che pareno botteghe de ſpecchi tanto relucono i rami, e ſtagni delle lor cucine. E che mentre la viuanda del Principe è in cucina non vi laſcino entrare perſona, & vſi diligenza di non laſciar toccare le viuande al ſuo garzone a neſſuno, e lui faccia la credenza al ſuo ſcalco, nell'imbandire. Parlarei dello ſcalco di tinello ò credenziero, ma perche già ſi ſoleuano far tinelli era neceſſario vi fuſſe vn'huomo de recapito per tale offitio; ma perche ſi vſa hora di dar le parti non ne ragionerò più oltre.

R. V. S. potrà hora dire del Guardarobba.

C. Il Guardarobba hà da eſſere ancor lui di buona, e matura età acciò vi ſia molta eſperienza in lui. Queſti tali ſogliono per la maggior parte eſſer ſarti per poſſere hauer cognitione de drappi e panni, & per ſaper raſſettare, e cucire ſecōdo il biſogno, ha da eſſer polito, fidatiſsimo, e ſe gli ha da dare lo aiutante e garzone riſpetto al metter fuora la mattina auanti giorno vn'hora nel tempo dell'eſtate i panni, veſte, pelliccie, batterli, e ſcopettarli, e riuederli, e ricucirli, perche per lo sbattere ſi ſcuciono ſpeſſo. Ha d'hauer poi l'occhio per tutta la caſa ſino in camera del ſuo Signore, e doue manca un chiodo ſubito farlo rimettere, alzare, ò abbaſſare vn panno di razza, corami, ò altri paramenti, padiglioni, trabacche, tornaletti, che alle volte toccano terra, le impannate, ò inuetriate rotte farle accommodare, e tenga il ſuo libro polito, netto col ſcriuere ogni coſa, ſino à quando il ſuo Signore haueſſe donato alcuna coſa di Guardarobba ad alcuno, e dire à chi è che coſa, e quando parimente hà da fare di tutte le altre coſe, che per eſ-

ſer breue

ser breue restarò di dire di questo offitio di Guardarobba, ma dirò del Mastro di casa, quale hà da procurare la principal cosa che la famiglia stia in pace col non vsare particolarità ne prestare orecchie à i maldicenti, e fare ogni offitio, & opra che l'vn l'altro si amino insieme come fratelli. Vi sono certi Mastri di casa di contrario humore che dan volentieri orecchie alli reportatori, e vorriano che l'vn l'altro si cauassero gl'occhi con allegar certe ragioni che è meglio per il padrone quando i seruitori si odiano, & che sono nemici: à me pare che non l'intendino, perche è tutto il riuerscio. Oltre di ciò deue egli andare visitando spesso la guardarobba, cucina, dispensa, credenza, e vedere come vengono tenute le robbe, e se sono esequiti li ordini suoi dati à questi offitiali, e con tal visite si tengono li offitiali suegliati, e in tema. Deue poi far le prouisioni, e appalti à tempo, e conoscere l'auantaggio che si possa far più in vn tempo, che in vn'altro.

R. Questo credo Signore che importi assai però desidero sapere in questo particolare come, e di che tempo si deuono fare le prouisioni e che V.S. me ne ragionasse amplamente, come cosa necessaria, & di molta importanza in questo offitio, & in primis desidero sapere il tempo di far prouisioni di grano come principal vitto dell'huomo.

C. Del mese di Maggio si daranno danari fuora a questi Castelli con buona sicurtà d'hauere à dar grani buoni, e recipienti al prezzo che metterà la Camera, che sempre sarà meglior mercato, che comprato dal Mercante, & poi far l'appalto con il Fornaro cō dargli il grano, & che lui si oblighi dar bonissimo pane, cioè 42. ò 43. ò 44. decine per rubbio, che è il più che si sia fatto.

R. Volendo far prouisione di grano per la famiglia e biada per caualli quante rubbia bisognarà pigliarne?

C. Del grano se ne prouederà due rubbia per bocca volendo dar pan buono à decina, come è costume, e della biada dandone per ciascun cauallo che 4. misure fanno vn scorzo, e 20. scorzi vn rubbio, se ne pigliarà per ogni bestia 15. scorzi il mese, che importa noue rubbia l'anno, se ne darà anco 3. misure tra dui caualli, e secondo saranno grossi, & però se ne farà prouisione d'auantaggio per ogni occasione & buon rispetto.

De vini nauigati il mese di Gennaro e Febraro sogliono venire le Carauane à Ripa, doue che col mezo de buoni, e prattichi sensali vi prouederete à vostro gusto di Greco di somma, d'Ischia, di Pusilico, Chiarello, Centola, Scalea, Calabrese, Corso per accommodar vini d'Albano, della Riccia, Castelcandolpo, de Marini, Romaneschi e altre sorte de vini, che con vn barile di Corso ò Greco d'Ischia dolce che si metta per botte accomoda, e condisce ogni sorte de vino. Della Carne non occorre far altra prouisione, saluo far l'appalto col macellaro, il quale appalto si deue far la quaresima per tutto l'anno.

R. Come si hà da far questo appalto?

C. Si conuiene con il Macellaro che dia tutto l'anno Vitella mongana, & ogni altra carne necessaria si per la tauola come per la famiglia à vn tanto prezzo, & il macellaro si obliga darla à ogni tempo, e se non ne hauesse

nesse lui, lo Spenditore la compri doue la trouerà meglio à spese del Macellaro. L'appalto poi si farà con il maggiore auantaggio possibile col vedere anco altri appalti fatti da diuersi Mastri di casa.

Con il Pesceuendolo si farà il medemo che si è fatto col Macellaro, ma si appalta à capo d'anno auanti passi Carneuale, e si fanno due sorti de prezzi, cioè del pesce bono, & del pesce commune, sotto nome del bono s'indende ombrina, spigola, cefalo, orata, triglia, fraolini, calamaretti, linguattole, e simili pesci di mare, ma non vogliono metterui li Pesceuendoli i sturioni nello appalto, ne porcellette, pesce spada, nombi grossi e tondo. Li pesci ordinarij per la famiglia sono sarde, frittura, tenche, lucci, rouiglioni, arzille, e simil pesce di mare, e d'acqua dolce, eccettuando le anguille grosse, barbi, squali di fiume, e non hauendone l'appaltatore si potrà pigliare à suo interesse doue si trouarà, & li buoni, e pratichi Spenditori sanno tutte queste cose à menadito, & però è necessario hauerlo pratichissimo, Il simile farà con il Pollarolo, e Pizzicarolo: & nel mese di Gennaro si fà prouisione dell'olio bono à Tiuoli, e santo Resto, all'Abbatia di Farfa, à Narni, à Terni, à Cesi, che per tutti questi luoghi ve ne sono de bonissimi, & dolcissimi, ma per famiglia non vuol esser tanto dolce, ma alquanto forte, e polputo che fa maggior fattione nelle minestre di famiglia, & massime di quaresima. I legumi, cioè ceci rossi e bianchi, lenticchie piccole e larghe se ne possono far venire da Sezze e Piperno, che sono cottore, e bone.

Le Candele di sego si fanno venire da Spoleto, perche sono di sego di capra, che paiono candele di cera.

L'Aprile & il Maggio si suol fare la prouisione delle legne à Ripetta, ouero mandare à farle fuora di Roma con vna ò due barche secondo il bisogno della Corte, condotte che saranno in casa si faranno consegnare al soprastante della legna, qual ne darà poi conto. Del mese di Settembre, e Ottobre si suol far prouisione delle fascine, auertendo non sieno marce, ne muffe: & chi manda il suo carretto alle vigne costano manco assai. Del mese di Agosto si farà prouisione della Paglia, auertendo di hauerla che non vi sia piouuto sopra, perche è più bianca, e se conserua meglio, & li caualli la magnano più volontieri.

R. Quanto fieno si dà per cauallo il giorno acciò sappia il soprastante darne conto?

C. Tra il giorno e la notte venticinque libre per cauallo, che sono libre 750. il mese, & di paglia per far lettiera libre 50. la settimana, che sono libre 200. il mese, à 250. libre di fieno il mese per cauallo importa in vn'anno libre 9000. che sono some grosse numero 20. in circa l'anno.

Vi saria da dire assai volendo specificarui le parti, li tinelli, e qual sia più ò manco spesa del Principe, ma à voi poco importa, & io sono hormai stracco.

R. V. S. mi fauorirà almeno dirmi la parte che si suol dare à gentilhuomini, poi che non s'vsa più il far tinelli.

C. Vi dirò solamente quello che s'vsa in Casa dell'Illustrissimo Signor

Cardinal

Cardinal Farnese mio Signore alli gentilhuomini, che tengono Seruitore se gli daua vn giulio d'argento il dì, cinque libre di pane, sei fogliette di Vino nauigato il giorno, vna libra di candele, vna foglietta d'oglio, vna foglietta d'aceto, vna scopa, e sale la settimana: Alli Palafrenieri vn boccale di vino, tre libre di pane, e vn carlino il giorno, & il simile si daua à quelli che non se gli daua il seruitore conforme alli Palafrenieri, alli Gentilhuomini, & offitiali se gli faceua la spesa à vn cauallo per vno in stalla, ò in casa loro à lor beneplacito. Vi erano poi l'Illustrissimo Signor Cardinal Madrutio e Sermoneta che dauano maggior parte, ma vi erano, & ve ne sono hoggi che ne danno molto meno, & però vi prego di gratia non mi fate dir altro per ogni buon rispetto, e contentateui Signor Reale mio di questo per adesso.

R. Signor Cesare mi contento di quanto V. S. mi commanda, ma mi pare se ben mi ricordo che ella non mi habbia detto la qualità dello Spenditore.

C. E vero, & molte altre cose hò lasciate di dire per non esser si longo: ma dicoue dello Spenditore, che in somma consiste per abbreuiare che sia fidato, & homo da bene, e obediente allo Scalco, sollecito, polito, e presto, e conosca lo auantaggio nello spendere, & affettionatissimo al suo Principe, non sia giocatore, ne tauerniero, ne feminiero, ma assiduo alla dispensa per l'occasion che possono succedere, & che ogni sera vada in Camera dello Scalco à pigliar ordine di quanto hauerà à fare il giorno sequente che così comporta l'offitio dello Spenditore.

IL FINE.

REGISTRO.

† A B C D E F G H I K L.

Tutti ſono quaderni, eccetto † che è duerno, & I terno, & K, duerno.

IN ROMA.

Nella Stampa del Gabbia.

M. D. XCIII.